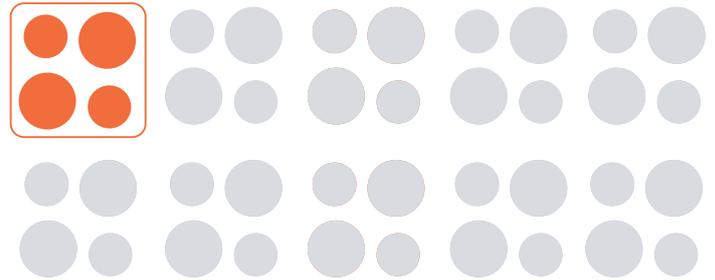


ZUTATEN



MALFATTI AUF BOHNENGEMÜSE
Ein "Gelingt-garantiert"-Rezept von Maurice Maggi!

Zutaten für 4 Personen

750 g Ricotta
1 Tasse gehackte Kräuter (Petersilie, Oregano, Salbei, Estragon, Thymian, Kerbel - nach Belieben auch Koreander, Minze, Rosmarin)
60 g Parmesan gerieben
75 g Hartweizengriess
1 kg Bohnen (frisch oder tiefgekühlt)
Bohnenkraut
1 Knoblauchzehe
1 Lorbeerblatt
7 EL Olivenöl
10 g Butter
Salz
Pfeffer

Zubereitung

1. Wasser fuer die Bohnen mit 1 Knoblauchzehe, 1 Lorbeerblatt, etwas Bohnenkraut und Salz aufsetzen. Salzwasser fuer die Malfatti zum Kochen bringen.
2. Kraeuter hacken. Mit Ricotta und Parmesan vermischen. Hartweizengriess dazugeben, mischen, und mit ca. 1 TL Salz und Pfeffer wuerzen. (Wenn moeglich den Teig eine halbe Stunde ziehen lassen.)
3. Bohnen 12 Minuten kochen. Abtropfen. (Falls frische Bohnen erst ruesten - man darf dazu auch Gaeste einspannen;-)
4. Platte vorwaermen (Boden mit 1 EL Olivenoel bedecken). Von Hand oder mit 2 Loeffeln pflaumengrosse Malfatti formen und ins siedende Wasser geben (nicht zuviel aufs Mal - immer nur 4 bis 6 Stueck).
5. Sobald die Malfatti gar sind, schwimmen sie oben auf. Dann noch eine Minute warten und mit einer Lochkelle rausfischen. Auf die vorgewaermte Platte geben. Neue Malfatti formen und ins Wasser geben.
6. Fuer die Bohnen in einer weiten Pfanne 6 EL Olivenoel und 10 g Butter erwaermen. Bohnen darin schwenken. Danach sofort mit den Malfatti servieren.

waskochen.ch

ZUBEREITUNG