

MALFATTI MIT SALBEI

ZUTATEN

Für 4 Personen

300 g Halbfettquark, abgetropft
150 g Hartweizendunst
1 Ei
1 Eigelb
70 g Sbrinz, gerieben
1 EL Salbei, gehackt
Salz, Pfeffer, Muskat
50 g Butter, flüssig
Salbei für die Garnitur



ZUBEREITUNG

- 1** Für den Malfatti-Teig Quark, Hartweizendunst, Ei, Eigelb, Sbrinz und Salbei mischen, würzen.
- 2** Mit einem Teelöffel Portionen abstechen und im leicht kochenden Salzwasser so lange kochen, bis die Malfatti an die Oberfläche steigen.
- 3** Malfatti mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Butter beträufeln. Mit gehacktem Salbei bestreuen. Mit Salbeiblüten garnieren.

Malfatti ist ein traditionelles Gericht aus der Lombardei (Oberitalien). Es heisst übersetzt etwa «nicht perfekt gemacht». Hartweizendunst ist auch unter dem Namen Teigwarenmehl im Grossverteiler erhältlich.

