

Malfatti

In Sardinien habe ich Spinatgnocchi mit Ricotta gegessen. Haben Sie ein Rezept dafür?

ESTHER SCHÜTZ, BETTLACH

Für 4 Personen: 600 g gehackten Spinat (tiefgekühlt), 6 EL Butter, 200 g Ricotta, 2 Eier, 100 g Mehl, 100 g geriebenen Parmesan, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss, 5 l Wasser

Spinat auftauen und Wasser auspressen. 2 EL Butter in einer Kasserolle erhitzen, den Spinat begeben und bei mässiger Hitze dünsten, bis die Flüssigkeit eingedampft ist. Ricotta begeben und unter Rühren einige Minuten kochen. Die Eier verrühren, zusammen mit dem Mehl und $\frac{1}{4}$ des Parmesans zum Spinat geben, vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und etwa $\frac{1}{2}$ Stunde kühl stellen. 5 l Wasser mit Salz aufkochen. Aus der Spinat-Ricotta-Masse kleine Bällchen formen.

Die Bällchen ins leicht siedende Wasser geben und so lange ziehen lassen, bis sie sich fest anfühlen (etwa 5–8 Minuten). Mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen, warm stellen. 2 EL flüssig gemachte Butter in eine feuerfeste Form geben. Gnocchi hineinlegen, mit dem restlichen Käse bestreuen, mit Butterflocken belegen. Gnocchi im Ofen überbacken, bis Käse schmilzt.

Tipp: Es empfiehlt sich, zuerst ein Probegnocchi zu kochen, um zu sehen, ob der Teig fest genug ist. Wenn das nicht der Fall ist, der Masse noch etwas Mehl zugeben. Wichtig ist, dass sowohl der Spinat wie auch der Ricotta vor dem Verarbeiten gut ausgepresst werden.

(REZEPT: M. KALTENBACH)
GABRIELA STAMMBACH