

# Italienische Rezepte

## Spinat Käse Nocken (Malfatti)

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Hauptgericht, Italien, Käse, Spinat

---

600 g Blattspinat, frisch  
150 g Ricotte (ersatzw. Magerq. )  
100 g Parmesan, frisch ger.  
2 Eier  
1 Eigelb  
100 g Butter

200 g Mehl  
1 kleine Zwiebel  
Muskatnus, fr. ger.  
Pfeffer, schw. fr. gem.  
Salz

---

Den Spinat putzen, waschen, tropfnass in einen Topf geben und erhitzen, bis der Spinat zusammenfällt. Etwas abkühlen lassen, die Blätter auspressen und fein hacken. Ersatzweise kann auch gut abgetropfter Tk-Spinat verwendet werden.

Die Zwiebel schälen und grob hacken und dann in etwa einem Drittel der Butter glasig dünsten. Den gehackten Spinat untermischen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Den Ricotta cremig rühren, den abgekühlten Spinat und die Hälfte des geriebenen Parmesans untermischen. Eier und Eigelb einrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen.

Nach und nach das Mehl einarbeiten, zu einem glatten Teig rühren, nochmals abschmecken. In einem Grossen Topf Salzwasser zum Kochen bringen, aus der Teigmasse mit zwei Esslöffeln Nocken abstechen und ins kochende Wasser geben. Die Temperatur verringern und die Nocken ziehen lassen, bis sie auf der Oberfläche schwimmen. Zwischenzeitlich den Ofen auf 175 Grad Celsius vorheizen.

Die Nocken mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen und in eine feuerfeste Form geben. Die restliche Butter zerlassen und über die Nocken gießen, dann für fünf Minuten im Ofen backen. Herausnehmen, mit dem restlichen Parmesan bestreuen und sofort servieren.

Dazu passt ein Salat, die Nocken sind aber auch als Zwischengang geeignet.