

Italienische Rezepte

Meine Ricotta Spinat Bällchen mit Butter und Parmesan

Anzahl: 30 Stück*

Gattung: Milchprodukte, Gemüse, Vorspeise

1	kg Blattspinat (hier - Winterspinat mit d Stielen, im Büschel), - entsprechend	200 g Ricotta
500 g	Blattspinat, ohne grobe - Stiele, entsprechend	2 Eier
300 g	Spinat, zusammengefallen, - ausgedrückt	100 g Semmelbrösel Salz Pfeffer Muskatnuss, frisch gerieben
		75 g Butter Parmesan; frisch gerieben

reicht für 6-8 Personen als Vorspeise oder für 4 als kleines Gericht Den Spinat putzen, waschen und tropfnass im heißen Topf zusammenfallen lassen. In einem Sieb abtropfen lassen, abkühlen lassen und gut ausdrücken. Spinat hacken.

In einer Schüssel Ricotta mit Eiern, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und dem Spinat gut verrühren, dann die Semmelbrösel untermengen.

Mit einem Teelöffel etwas von der Masse abstechen und feuchten Händen etwa Walnussgrosse Bällchen formen.

Salzwasser zum Kochen bringen, die Bällchen einlegen und etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf eine vorgewärmte Platte geben.

Die Butter aufschäumen lassen und die Bällchen damit übergießen. Mit frisch geriebenem Parmesan servieren.