



Spinat-Gnocchi Malfatti mit Käse und Rahm überbacken

Gegenüber meinem früheren Malfatti-Rezept hab ich den Mehlanteil halbiert. Das hat bestens funktioniert, obwohl fast Hälfte der Gnocchi-Masse aus gut ausgedrücktem Spinat bestand. Sie waren so richtig fluffig und zart. Natürlich ist bei der Zubereitung sorgfältiges Arbeiten gefragt, damit die Kugeln nicht auseinanderfallen.

Der feine, mürbe Ricotta stammte aus der Käserei Thysenwaldsberg in Bäretswil. Ich habe ihn ohne auszupressen (entwässern) verwendet. Mit industriell hergestelltem Ricotta würde ich das nie wagen.

Die Malfatti könnte man auch direkt nach dem Garen im Wasser anrichten und zum Beispiel gewürzte Butter darüber träufeln. Ich habe sie aber mit etwas Käse und Halbrahm im Ofen gratiniert. Das gibt einen schönen Kontrast zu den leicht säuerlich schmeckenden Malfatti.

Zutaten (2 Portionen):

200g Ricotta
150g Blattspinat (gefroren)
30g Mehl
1 Ei
1Tl Zitronensaft
(Kann man auch weglassen)
1 kleine Schalotte
1Tl Salz
Etwas schwarzer Pfeffer

Zum Gratinieren:

1dl Halbrahm
30g Parmesan
etwas Butter

zubereitung

Spinat auftauen lassen und von Hand etwas ausdrücken. Da bleiben knapp 100g Spinat. Schalotte fein hacken und in wenig Bratbutter andünsten, Spinat ca. 3-4 Minuten mitdünsten. Danach mit dem Wiegenmesser nicht allzu fein hacken.

Alle Zutaten gut vermischen, von Hand etwas verkneten und ca. 1/2 Stunden ziehen lassen.

Mit nassen Händen vorsichtig und mit nur leichtem Druck gut Baumnussgrosse Kugeln formen.

In knapp siedenden Wasser 5 Minuten ziehen lassen. Nach 2-3 Minuten steigen sie an die Oberfläche.

Mit einer Schaumkelle herausheben und in ausgebutterte Gratinformen legen. Mit Käse bestreuen und mit Halbrahm übergießen. Am besten verteilt man den Halbrahm mit einem Löffeln über die Malfatti, so werden alle schön benetzt. In der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens 10 Minuten gratinieren, bis sie kleine braune Käppchen zeigen.

Die Malfatti können gut vorbereitet werden und auch eingefroren werden. Vor dem Servieren auf- oder antauen und gratinieren...





