

Spinat-Nocken

Für zwei Personen

300 g Blattspinat	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
100 g Ricotta	100 g Mehl	1 Ei
1 Eigelb	300 ml Entenfond	80 g Butter
1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer	

Die Schalotte abziehen, feinhacken und in Butter anbraten. Stiele vom Spinat entfernen, waschen, trockenschleudern, kurz in kochendem Salzwasser blanchieren und kleinschneiden. Mit Ricotta, Mehl, Ei und Eigelb in eine Schüssel geben. Knoblauch abziehen und hineinpressen. Masse mit restlicher Butter zu einem Teig vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Teig mit Frischhaltefolie abdecken bis er verwendet wird. Mit 2 Esslöffeln Nocken formen, Nocken in Entenfond und Wasser aufkochen und 8-10 Minuten leicht köchelnd ziehen lassen.

Carl Borufka am 12. November 2018