

# Spinat-Ricotta-Bällchen, Walnuss-Pesto, Rosmarin-Tomaten

**Für zwei Personen**

**Für die Bällchen:**

1 mehligk. Kartoffel	100 g Blattspinat	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	2 Eier	25 g Ricotta
50 g Pecorino Romano	40 g Weizenmehl, Type 405	Muskatnuss
Öl	Salz	Pfeffer

**Für das Pesto:**

50 g getrock. Öl-Tomaten	100 g Walnusskerne	1 Knoblauchzehe
50 g Pecorino Romano	150 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Tomaten:**

6 kleine Strauchtomaten	2 Knoblauchzehen	3 Zweige Rosmarin
1 EL brauner Zucker	Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Bällchen:**

Den Backofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Kartoffel schälen und in Salzwasser garen. Abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Spinat putzen, waschen und trockenschleudern.

Knoblauch und Schalotte abziehen und fein würfeln. Spinat und Knoblauch kurz in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten, dann fein hacken.

Spinat und Kartoffeln einer Schüssel mit Ricotta vermengen und alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Eier trennen, Pecorino reiben.

Eigelbe und Pecorino unter die Spinat-Masse heben, Mehl dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit einem Löffel Nocken aus dem Teig stechen und zu Bällchen formen. Bällchen ca. 6 bis 8 Minuten in Salzwasser garen. Sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle rausnehmen und abtropfen lassen.

**Für das Pesto:**

Walnüsse in einer Pfanne ohne Öl anrösten, dann grob hacken.

Knoblauch abziehen und pressen. Pecorino reiben. Tomaten, Walnüsse, Knoblauch, Pecorino und Olivenöl in einen Multi-Zerkleinerer geben und alles zu einem feinen Pesto mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Servieren das Pesto zusammen mit den Bällchen in einer Pfanne erwärmen.

**Für die Tomaten:**

Tomaten putzen und mit einem Messer die Haut einritzen. Knoblauch abziehen und grob hacken. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln.

Tomaten, Knoblauch und Rosmarin in eine Auflaufform geben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen, mit braunem Zucker bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. In den vorgeheizten Backofen geben und karamellisieren lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Torsten Furrer am 10. Februar 2020