

Spinat-Ricotta-Nockerl mit Tomaten-Soße

Für zwei Personen

Für die Malfatti:

500 g aufgetauter TK-Blattspinat	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
70 g Parmesan	250 g abgetropfter Ricotta	1 Ei
1 TL Butter	50 g Mehl	50 g Hartweizengrieß
Muskatnuss	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Tomatensauce:

500 g Cherrytomaten	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	Puderzucker
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

30 g Pinienkerne	1-2 Zweige Basilikum
------------------	----------------------

Für die Malfatti:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein schneiden und in Olivenöl anrösten. Spinat hinzugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Spinat abkühlen lassen und die Restflüssigkeit ausdrücken, dann mit einem Messer klein hacken. Parmesan reiben. Spinatmasse mit Parmesan, Ricotta, Ei, Mehl, Grieß, Muskat, Salz und Pfeffer vermengen.

Aus der Spinatmasse mit zwei Esslöffeln Nocken stechen und in einen Topf mit siedendem Salzwasser geben. Die Nockerl sind gar, wenn Sie an die Oberfläche kommen.

Nockerl mit Parmesan bestreuen und mit Butterflocken bestücken. Im Ofen gratinieren.

Für die Tomatensauce:

Knoblauch abziehen und klein schneiden. Tomaten waschen, halbieren und mit Knoblauch in eine Auflaufform geben. Mit Puderzucker bestreuen und für 25 Minuten in den Ofen geben.

Geschmolzene Tomaten aus dem Ofen nehmen, einige Tomaten für die Garnitur beiseitelegen, die restlichen Tomaten im Standmixer pürieren.

Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce anschließend durch ein Sieb streichen.

Für die Garnitur:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und in heißem Fett ausfrittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Nockerl mit Pinienkernen und Basilikum garnieren.

Gesa Schwanke am 05. Oktober 2022