

# Spinat-Nocken mit Tomaten und Parmaschinken-Chip

**Für zwei Personen**

**Für die Spinatnocken:**

250 g Blattspinat	1 Knoblauchzehe	1 Ei
100 g Ricotta	70 g Parmesan	500 ml Gemüsefond
40 g gemahlene Mandeln	40 g Mehl	Salz, Pfeffer

**Für die Tomaten:**

4 mittelgroße Tomaten	1 Schalotte	1 Zitrone
2 EL Pinienkerne	3 Zweige Thymian	Olivenöl, Salz

**Für den Parmaschinken-Chip:**

2 Scheiben Parmaschinken

**Für die Garnitur:**

1 Beet Kresse	1 EL Mandelblättchen	20 g Parmesan
---------------	----------------------	---------------

**Für die Spinatnocken:**

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Gemüsefond in einen Topf geben und erhitzen. Blattspinat waschen und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. In Eiswasser abschrecken, dann gut abtropfen lassen und schließlich fein hacken. Knoblauch abziehen und fein würfeln. Parmesan reiben. Spinat mit Knoblauch, Parmesan, Ricotta, Mandeln und dem Ei gut vermengen. Mehl unterheben und Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit einem Löffel Nocken abstechen, in den sprudelnden Gemüsefond geben und ca. 6 bis 8 Minuten ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

**Für die Tomaten:**

Tomaten putzen, waschen und trockentupfen. Strunk entfernen und in dickere Scheiben schneiden. Schalotte abziehen, würfeln und in Olivenöl glasig dünsten. Pinienkerne grob hacken. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Pinienkerne zusammen mit dem Thymian in die Pfanne geben. Dann Tomaten hineinlegen, kurz braten, dann wenden. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Tomaten mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz würzen.

**Für den Parmaschinken-Chip:**

Parmaschinken auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Schinken mit einem weiteren Backpapier abdecken und mit einem zweiten Backblech beschweren. In den vorgeheizten Backofen schieben und für 20 bis 25 Minuten knusprig ausbacken.

Sie können den Schinken natürlich auch in der Pfanne knusprig ausbacken. Im Backofen wird jedoch eine gleichmäßigere Wärmeverteilung erzielt, wodurch der Schinken gleichmäßig braun und kross wird.

**Für die Garnitur:**

Kresse vom Beet schneiden. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Parmesan in Späne hobeln. Kresse, Mandelblättchen und Parmesan als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Frank Wehmeier am 02. Februar 2021