

# Malfatti (Teig-Nocken) mit Parmesan-Champignon-Soße

**Für 2 Personen**

**Für die Malfatti:**

1 EL Butter	200 g Blattspinat	1 Bund Petersilie
1 Zweig Thymian	1 kleine Zwiebel	50 g Weißbrot
250 g Magerquark	2 Eigelb	1 EL feiner Grieß
1 Prise Muskat	1 TL Zitronenschale	Salz, Pfeffer

**Für die Soße:**

100 g Champignons	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
1 TL Butter	1 TL Mehl	125 ml kräftige Gemüsebrühe
1 Prise Muskat	Salz, Pfeffer	125 g Sahne, steif geschlagen
30 g Parmesan	1 Bund gehackte Petersilie	

Butter in der Pfanne zergehen lassen den gewaschen und getrockneten Spinat in der Pfanne kurz zusammenfallen lassen. Dann grob hacken und in eine Schüssel geben. Petersilie und Thymian waschen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Das Weißbrot entrinden und in feine Brösel reiben. Den Quark gut auspressen und mit den Eigelb, Grieß, Zwiebelwürfel, Weißbrotbrösel und Kräutern zum Spinat geben. Mit Muskat, Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen. Alle Zutaten gut miteinander verkneten und zu Kugeln formen ungefähr in der Größe eines Tischtennisballs. Die Klöße in kochendem Salzwasser pochieren. Für die Sauce die Champignons in feine Scheiben schneiden. Schalotte schälen, fein hacken, Knoblauchzehe leicht zerdrücken. Schalotte und Knoblauch in Butter anschwitzen, Champignons dazugeben. Mit Mehl bestäuben, es darf nicht braun werden. Mit Brühe auffüllen und kurz aufkochen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne schlagen, den Parmesan reiben und unter die Sauce heben. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken und unterrühren. Sauce auf einen Teller geben, die Malfatti darauf geben und mit geriebenen Parmesan und brauner Butter servieren.

Vincent Klink 17. Januar 2013