



# Malfatti mit Tomatensauce

## Zutaten für 4 Portionen

- |  |   |
|--|---|
| 250 g tiefgekühlter Blattspinat          | : 1) Spinat auftauen, gründlich ausdrücken, sehr fein hacken. Ricotta mit Eiern und geriebenem Käse glatt rühren. Mehl und gehackten Spinat einarbeiten und unterkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. |
| 250 g Ricotta (ital. Frischkäse)         |   |
| 2 Eier (Größe M)                         |   |
| 50 g geriebener Hartkäse                 |   |
| ca. 150 g Mehl                           |   |
| Salz, Pfeffer                            |   |
| gerieb. Muskatnuss                       |   |
| 1 Zwiebel                                |   |
| 1 EL Olivenöl                            |   |
| 400 g stückige Tomaten                   |   |
| 1 TL Zucker                              |   |
| 1–2 TL Balsamicoessig                    |   |
| 60 g Pinienkerne (ersatzw. Mandelstifte) |   |

- 2) Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Von der Spinatmasse mithilfe von zwei Esslöffeln Nocken abstechen. *Wichtig:* Eine Nocke zur Probe garen. Zerfällt sie, noch etwas Mehl dazugeben. Nocken im siedenden, nicht mehr kochenden Salzwasser 10 Minuten gar ziehen lassen.

- 3) Zwiebel abziehen, fein würfeln, im Öl glasig dünsten. Tomaten dazugeben, 5 Minuten mitköcheln lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig würzig abschmecken. Gnocchi mit Tomatensauce mischen und mit Pinienkernen bestreut anrichten.

### **Kennen Sie Malfatti?**

Die kleinen Klößchen sind typisch für die Lombardei. Übersetzt bedeutet Malfatti so viel wie „mislungen“, es muss also nicht ein Klößchen aussehen wie das andere.

