



## Selbstgemachte Spinat-Malfatti

mit Kirschtomaten und Thymian



30-40min



2 Personen

Auf nach Italien! Grob übersetzt bedeutet "Malfatti" im Italienischen "misslungen" - aber das bezieht sich nur auf deren Form! Die Zutaten für die Nockerl werden nämlich nur grob miteinander vermischt und dann gekocht. Dazu gibt es eine fruchtig-leichte Kirschtomatensauce mit duftendem Thymian. Du wirst begeistert sein!



## Was du von uns bekommst

- Kirschtomaten in Dose
- Zwiebel
- frische Petersilie
- Weizenmehl <sup>1</sup>
- Eier <sup>3</sup>
- Topfen <sup>7</sup>
- Thymian
- Babyspinat
- Gran Biraghi Hartkäse <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Gemüsesuppenwürfel
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- Klarsichtfolie
- Küchenreibe
- mittelgroße Pfanne
- Sieb
- Wasserkocher

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

## Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

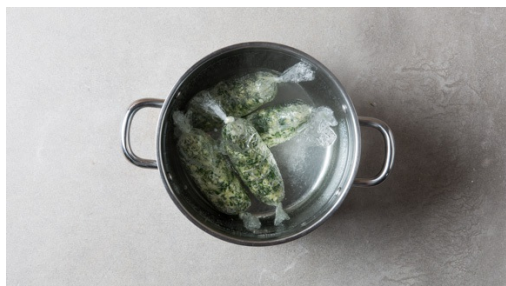
## Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 830.0kcal, Fett 27.2g, Eiweiß 45.3g, Kohlenhydrate 97.1g



### 1. Spinat vorbereiten

In einem großen Topf ausreichend Wasser für die die **Malfatti-Klöße** zum Kochen bringen. **1,5L Wasser** in einem Wasserkocher aufkochen und den **Spinat** in einem Sieb damit übergießen, bis er einfällt. Unter kaltem Wasser abschrecken und gut auswringen, dann fein hacken. Die **Zwiebel** schälen und mit der groben Seite der Küchenreibe raspeln.



### 4. Teig kochen

Die **Malfattirollen** auf mittlerer Hitze im Topf ca. 10-12Min. köcheln lassen, bis sie gar sind.



### 2. Teig mischen

**Petersilie** ohne Stiele grob hacken. Den **Käse** fein reiben. **Topfen** mit **Petersilie**, **3/4** vom **Käse**, **Zwiebeln**, **Eiern**, **Spinat**, **Mehl** sowie Salz und Pfeffer vermengen, bis der **Teig** gerade so vermischt ist, nicht übermischen!



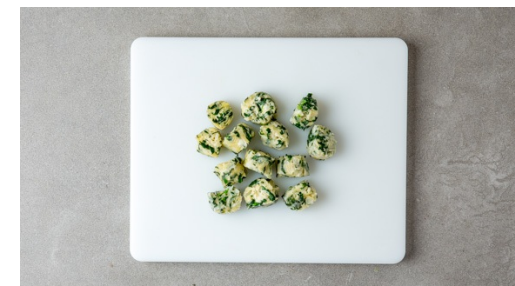
### 5. Sauce zubereiten

Inzwischen **Thymian** grob von den Stielen ziehen und klein hacken. 1EL ÖL in der Pfanne auf mittlere Stufe erhitzen und den **Thymian** darin ein paar Sekunden anbraten, bis er duftet. Mit **Kirschtomaten** ablöschen und einen halben Gemüsesuppenwürfel darin auflösen. Die **Sauce** ca. 5-6Min leicht köcheln, dann mit Salz, Pfeffer und 1/2-1TL Zucker abschmecken.



### 3. Teigrollen formen

Nun ca. 3-4 Lagen Klarsichtfolie abschneiden und den **Teig** in **ca. 3-4 Portionen** auf je einer Lage Folie verteilen. Jede Portion in der Folie gleichmäßig zu einer ca. 2cm dicke Rolle eindrehen, die Enden zubinden.



### 6. Malfatti schneiden

Die **Malfattirollen** aus dem Wasser nehmen und auspacken. In ca. 1,5cm große **Nockerl** schneiden und auf der **Sauce** und mit **restlichem Käse** bestreut servieren.