



Selbstgemachte Spinat-Malfatti

mit Kirschtomaten und Thymian



30-40min



4 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

- Topfen ⁷
- Gran Biraghi Hartkäse ⁷
- Zwiebel
- Weizenmehl ¹
- Eier ³
- Kirschtomaten in Dose
- Babyspinat
- Thymian
- Petersilie, frisch

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.

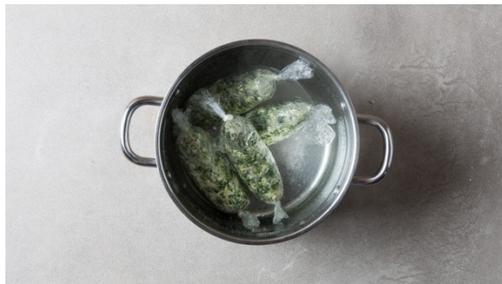
Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 795.0kcal, Fett 23.8g, Eiweiß 43.7g, Kohlenhydrate 96.9g



1. Spinat vorbereiten

In einem großen Topf ausreichend Wasser für die die **Malfatti-Klöße** zum Kochen bringen. 2L 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 **Zwiebeln** 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. 2EL ÖL in der Pfanne auf mittlere Stufe erhitzen und den **Thymian** darin ein paar Sekunden anbraten, bis er duftet. Mit **Kirschtomaten** ablöschen und einen Gemüsesuppenwürfel darin auflösen. Die **Sauce** ca. 5-6Min leicht köcheln, dann mit Salz, Pfeffer und 1TL Zucker abschmecken.



3. Teigrollen formen

Nun ca. 6-8 Lagen Klarsichtfolie abschneiden und den **Teig** in **ca. 6-8 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 **Nocken** schneiden und auf der **Sauce** und mit **restlichem Käse** bestreut servieren.