

„Malfatti“ mit Kirschtomaten und Salbeibutter | Koch Dominic Legeay



Schwierigkeitsgrad



Zubereitungszeit – 45 Min.



Den Ricotta, Eier, Eigelb, geriebener Parmesan, gehackten Spinat, Mehl, Zitronenabrieb, Knoblauchzehe zu einem glatten Teig in der Küchenmaschine verarbeiten. Nach Geschmack etwas nachwürzen. Den Teig auf einer reichlich bemehlten Fläche in die gewünschte Form bringen und in siedendem Salzwasser garziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Salbeiblätter in reichlich Butter erhitzen dann die „Malfatti“ gut abgetropft mit den halbierten Kirschtomaten dazu geben und etwas Farbe nehmen lassen.

Alles auf einer Platte anrichten und mit dem Parmesan feine Späne darüber hobeln.

Für 4 Portionen

500 g Ricotta
3 Eier 6 Eigelb
140 g geriebener Parmesan
480 g Mehl
200 g Spinat gehackt
1 Zitronenabrieb
1 Knoblauch Zehe,
fein geschnitten
Salz, Pfeffer, Muskat
Butter
Salbei nach belieben
Ca. 250 g Kirschtomaten
Etwas Parmesan zur
Garnitur



Vegetarisch

„Malfatti“ (Ricotta-Spinatnocken) mit Kirschtomaten und Salbeibutter

Dominic Legeay ist Koch und Mitbetreiber im Waldgasthof Schwarzer Hasen in Beutelsau. Gäste können hier eine gut bürgerliche Küche genießen, tagsüber beim Mittagsbuffet und abends à la Carte.