



Malfatti in Mandelbutter

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Der Tessiner Klassiker, - fle bodenständigischlos, lecker

Zutaten

- 500 g Blattspinat, verlesen, mehrfach gewaschen
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 100 g Butter
- 90 g Parmesan, gehobelt oder gerieben
- 250 g Ricotta
- 3 Eier
- 2 Eigelbe
- 230 g Mehl, gesiebt
- 40 g Mandelblättchen
- Salz, Pfeffer Muskat

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln in etwas von der Butter farblos anschwitzen, kurz zusammen fallen lassen. Auf einem Küchensieb ablaufen lassen, abkühlen und ausdrücken, danach fein hacken.

Schritt2

Den Ricotta, dreiviertel des Parmesans und die Eier vermengen, das Mehl darüber sieben. Unter rühren, mit Salz, Pfeffer und einem Strich Muskatnuss würzen.

Schritt3

Mit 2 feuchten Esslöffeln schöne, glatte Nocken formen und in reichlich siedendes, nicht kochendes Salzwasser geben. Wenn sie oben schwimmen, mit einer Schaumkelle vorsichtig heraus nehmen, auf Küchentrepp ablaufen lassen.

Schritt4

Die restliche Butter nussbraun mit den Mandeln aufschäumen, über die angerichteten Malfatti geben und mit dem restlichen Parmesan bestreut zu Tisch geben.

Schritt5

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/malfatti-in-mandelbutter/>