

Malfatti Nocken mit Salbei und Parmesan-Sauce

- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '3-4', 'yield' : " });
```

Vegetarisch,italienisch - toscanisch, edel mit Ricotta, köstlich

Zutaten

- Für die Malfatti:
 - 300 g Ricotta
 - 20 g Mehl
 - 1 kleines Eigelb
 - 3 El Parmesan, gerieben
 - 15 Salbeiblätter in feinen Streifen
 - Etwas Zitronenabrieb
 - Salz, Pfeffer, Muskat
 - 1 Tl Butter
- Für die Parmesan- Sauce:
 - 1 - 2 Schalotten, fein gewürfelt
 - ½ Knoblauchzehe, fein gewürfelt
 - 1 TL Butter
 - 1 TL Mehl
 - 125 ml Fleisch - ersatzweise kräftige Gemüsebrühe
 - 125 g geschlagene Sahne
 - 30 g geriebener Parmesan
 - 1 Prise geriebene Muskatnuss, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Malfatti:

Schritt2

Den Ricotta in einem Tuch gut auspressen, das Mehl dazu sieben und mit dem Eigelb vermengen.

Schritt3

Die Hälfte der Salbeistreifen unter heben, salzen, pfeffern und mit 1 Strich Muskatnuss würzen; ca. 30 min. "ausruhen" lassen.

Schritt4

Mit feuchten Händen und einem Teelöffel gleichmäßige Nocken abstechen und in siedendes, nicht hell kochendes Salzwasser geben.

Schritt5

Wenn sie oben schwimmen mit einer Schaumkelle heraus nehmen und in eine ausgebutterte Auflaufform füllen.

Schritt6

Mit dem Parmesan bestreuen und einige Butterflöckchen obenauf setzen.

Schritt7

Für etwa 5 min. unter die Grillschlangen des Backofens stellen.

Schritt8

Der Parmesan sollte schmelzen, die Malfatti aber weiß bleiben.

Schritt9

Die Parmesan- Sauce:

Schritt10

Die Schalotten - und Knoblauchwürfel in der Butter anschwitzen und das Mehl kurz mit schwitzen lassen.

Schritt11

Die Brühe und die Hälfte der Sahne aufgießen, glatt rühren, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Schritt12

3 - 4 min. leise köcheln lassen, dann den Parmesan verrühren, nachschmecken.

Schritt13

Kurz vor dem Servieren die geschlagene, restliche Sahne unter heben.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Die restlichen Salbeiblätter in etwas Butter erhitzen, die vorgewärmten Teller mit der Parmesan Sauce "aus spiegeln", die Malfatti verteilen, darüber ein wenig Salbeibutter geben.

Rezeptart: Vegetarisch **Tags:** fleischlos, Salbei, toscanisch, vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/malfatti-nocken-mit-salbei-und-parmesan-sauce/>