



# 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 Salzeibutter geben.

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

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