



Spinat - Malfatti mit Tomaten-Salbei-Schmelze

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der fleischlose toskanische Klassiker, zart wie ein Kuss, herzhaft

Zutaten

- 400 g TK Blattspinat, aufgetaut
- 200 g Ricotta, gut ausgedrückt (ersatzweise Bio - Quark)
- 130 g Parmesan, gerieben
- 200 g Mehl, gesiebt
- 2 ganze Eier
- 2 Knoblauchzehen in groben Scheiben
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Muskatnuss
- Tomaten-Salbei-Schmelze:
 - 300 g frische Tomaten, gehäutet, entkernt, in Würfeln
 - 40 g getrocknete Tomaten
 - 2 Knoblauchzehen
 - 50 g schwarze Oliven, grob gehackt
 - 40 ml Olivenöl
 - 40 g Butter
 - 12 Salbeiblätter
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle, Chilipulver nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Die Spinat - Malfatti:

Schritt2

Den trocken ausgedrückten Spinat und den Knoblauch mit dem Stabmixer pürieren.

Schritt3

Die Eier Parmesan und Ricotta dazu geben, das Mehl darüber sieben, salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen.

Schritt4

Zu einer glatten, homogenen Masse verrühren, Klarsichtfolie darüber und für 30 min. in den Kühlschrank stellen.

Schritt5

Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 cm dicke Rollen formen und in 1, 5 cm dicke Stücke schneiden.

Schritt6

Weiter, wie Fingernudeln mit spitz zu laufenden Enden bearbeiten.

Schritt7

In reichlich siedendes Salzwasser gleiten lassen, (nicht hell kochen) gar ziehen, bis sie oben schwimmen.

Schritt8

Die Tomaten-Salbei-Schmelze:

Schritt9

Das Olivenöl mit der Butter in einer Pfanne erhitzen, die getrocknete Tomaten, Knoblauch, Oliven und 8 Salbeiblätter zugeben und 2 Minuten andünsten.

Schritt10

Dann folgen die frischen Tomatenwürfel, mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Die Malfatti mit einer Schaumkelle heraus heben, zur Tomatenschmelze geben.

Schritt13

Durchschwenken, sofort anrichten und mit Salbeistreifen bestreuen.

Tags: In 30 Minuten, preiswert **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spinat-malfatti-mit-tomaten-salbei-schmelze/>