



REZEPT von Daniela Baier

Malfatti auf Paprika-Tomaten-Sugo

Für die Malfatti

| | |
|-----------|----------------------------|
| 500 g | frischer Blattspinat |
| 3 EL | Butter |
| 2 | Schalotten |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 200 g | Ricotta |
| 50 g | Weichweizengrieß |
| 100-150 g | Mehl |
| 100 g | Parmesan |
| 2 | Eier |
| | Abrieb einer ½ Bio-Zitrone |
| | Muskatnuss |
| | Pfeffer / Salz |
| 4 EL | Butter |
| 60 g | Walnüsse |

Für die Malfatti die Schalotten und Knoblauchzehe schälen und fein in Würfel schneiden, diese kurz in einem großen Topf mit 3 EL Butter anschwitzen. Den Spinat hinzugeben und zusammenfallen lassen. Anschließend den Spinat in einem Sieb gut abtropfen lassen und nochmals ausdrücken.

Parmesan reiben und mit Ricotta, den Eiern, Zitronenabrieb und Weichweizengrieß glattrühren. Die Masse kräftig mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz würzen. Den Spinat etwas klein schneiden und mit dem Mehl hinzugeben. Die Masse soll eine dickbreiige Konsistenz haben, ggf. noch etwas Mehl hinzugeben. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und gut salzen. Mit zwei angefeuchteten Esslöffeln Nocken von der Masse formen und im Wasser gar ziehen lassen, bis diese an der Oberfläche schwimmen. Die Nocken abschöpfen und mit den Händen nochmals in Form bringen. Aufgrund der Masse sollten die Nocken in 2 - 3 Portionen abgekocht werden.

Die Walnüsse in einem Gefrierbeutel kleinhacken. 2 EL Butter mit der Hälfte der Walnüsse in einer Pfanne zerlassen und die Hälfte der Nocken darin schwenken bis diese leicht goldbraun sind. Mit den übrigen Walnüssen und den Nocken ebenfalls so verfahren.

Für das Paprika-Tomaten-Sugo:

| | |
|-------|---|
| 3 | rote Paprika |
| 300 g | kleine Tomaten |
| 2 EL | Tomatenmark |
| 3 EL | Olivenöl |
| 1 EL | Zucker |
| | Pfeffer / Salz |
| | Basilikumblätter oder andere Kräuter nach Geschmack |

Für das Sugo die Paprika in kleine Würfel schneiden und die Tomaten halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Paprikawürfel darin kurz schwenken, den Zucker hinzugeben und alles für ca. 3 Minuten karamellisieren lassen. Die Tomatenhälften und Tomatenmark zugeben und für weitere ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze einköcheln lassen. Mit Pfeffer, Salz und Kräuter abschmecken.