



Selbstgemachte Spinat-Malfatti

mit brauner Salbei-Butter



40-50min



2 Personen

Grob übersetzt bedeutet "Malfatti" im Italienischen "misslungen" - aber das bezieht sich nur auf deren Form! Die Zutaten für die Gnocchi-Klößchen werden nämlich nur grob miteinander vermischt und dann gekocht. Dazu gibt es geschmolzene Salbeibutter und italienischen Hartkäse. Du wirst begeistert sein!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Weizenmehl ¹
- 1 Packung Butter
- 1 Packung Baby Spinat
- Frischer Salbei
- 1 Packung körniger Frischkäse
- 1 Zwiebel
- 2 italienische Hartkäse ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 2 Eier ³
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- Frischhaltefolie
- kleiner Kochtopf
- Küchenreibe
- Sieb
- Wasserkocher

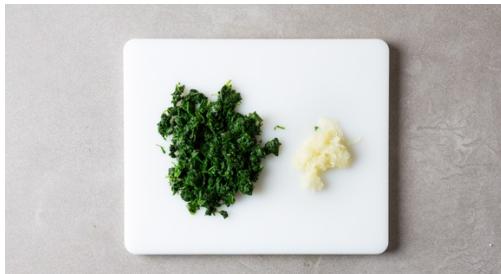
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 870kcal, Fett 33.7g, Kohlenhydrate 96.6g, Eiweiß 42.4g



1. Spinat vorbereiten

In einem großen Topf ausreichend Wasser für die die **Malfatti-Klöße** zum Kochen bringen. **1,5L Wasser** in einem Wasserkocher aufkochen und den **Spinat** damit übergießen, bis er einfällt. Unter kalten Wasser abschrecken und gut auswringen, dann fein hacken. Die **Zwiebel** schälen und mit der groben Seite der Küchenreibe raspeln.



4. Teig kochen

Die **Malfattirollen** im großen Topf auf mittlerer Hitze ca. 10-12Min. köcheln lassen, bis sie gar sind.



2. Teig mischen

Den **Käse** fein reiben und **3/4** mit **Frischkäse, Zwiebeln, Eiern, Spinat, Mehl** sowie Salz und Pfeffer vermengen, bis der **Teig** gerade so vermischt ist, nicht übermischen!



5. Salbeibutter zubereiten

Inzwischen die **Butter** in einem kleinen Topf mit 1EL Olivenöl schmelzen lassen. Den **Salbei** von den Stängeln zupfen und dazugeben, bis die **Blätter** leicht kross, aber noch nicht verfärbt sind.



3. Teigrollen formen

Nun ca. 3-4 Lagen Klarsichtfolie zurechtschneiden und den **Teig** in **ca. 3-4 Portionen** auf je einer Lage Folie verteilen. Jede Portion in der Folie gleichmäßig zu einer ca. 2cm dicke **Rolle** eindrehen, die Enden zubinden.



6. Malfatti schneiden

Die **Malfattirollen** aus dem Wasser nehmen und aufpacken. In ca. 1,5cm große **Nocken** schneiden und mit **Salbeibutter** und **restlichem Käse** servieren.