



## Selbstgemachte Spinat-Malfatti

mit brauner Salbei-Butter



40-50min



3-4 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

- 2 Packungen Butter
- 2 Packungen Baby Spinat
- Frischer Salbei
- 2 Packungen körniger Frischkäse
- 1 Packung Weizenmehl
- 1 Zwiebel
- 4 italienische Hartkäse <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

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

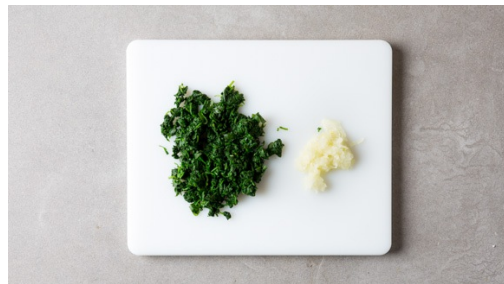
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 830kcal, Fett 29.9g, Kohlenhydrate 95.6g, Eiweiß 42.1g



### 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 **Friskkäse, 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. 5-6 Lagen Klarsichtfolie zurechtschneiden und den **Teig** in **ca. 5-6 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.