

Malfatti mit Mangold und Tomaten-Nussbutter

Zutaten für den Teig (für 4 Personen):

- 250 g Ricotta
- 1 Zwiebel
- 250 g bunter (mit dünnen Stielen) Mangold
- 1 EL Butter
- 1 Zehe Knoblauch
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 2 Eier
- 100 g Parmesan
- 230 g Weizenmehl Typ 405

Ein Sieb mit einem Passiertuch oder Küchenhandtuch auslegen und den Ricotta hineinlegen. Etwas beschweren und am besten über Nacht abtropfen lassen. Alternativ vorsichtig im Tuch auswringen.

Zwiebel schälen und fein würfeln. Mangold waschen, trocknen und die festeren Stiele abschneiden. Die Blätter in feine Streifen schneiden oder grob hacken. Die Stiele beiseitelegen.

Butter in einer Pfanne auf mittlerer Stufe schmelzen und die Zwiebelwürfel darin 2 Minuten farblos anschwitzen. Mangold dazugeben und zusammenfallen lassen. Mit geriebenem Knoblauch, Muskat, Pfeffer und Salz würzen. Den Mangold in ein Sieb geben und die Flüssigkeit ausdrücken.

Ricotta, Eier und Parmesan in eine Schüssel geben und mit einem Kochlöffel glatt rühren. Das Mehl nach und nach unterrühren. Zum Schluss 1 gute Portion Mangold untermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Mit einem Esslöffel Nocken von dem Teig abstechen und in Form bringen. Dafür kann man einen zweiten Löffel zu Hilfe nehmen. Den Teig mit der Innenfläche des zweiten Löffels leicht andrücken und dann vom anderen Löffel schieben. Den Vorgang wiederholen, bis eine ovale und glatte Nocke entsteht. Alternativ mit den Händen zu Nocken oder zu Knödeln formen.

Gesalzenes Wasser in einem Topf aufkochen. Die Malfatti nach und nach vorsichtig in das siedende Salzwasser geben und etwa 3-4 Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Dort etwa 1 Minuten ziehen lassen. Vorsichtig aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

Weitere Zutaten:

- 200 g Butter
- 20 Kirschtomaten
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Bio-Zitrone
- einige Blätter Basilikum

Während die Malfatti im Wasser garen, Butter in einen Topf geben und bei niedriger Stufe unter Rühren schmelzen. Danach die Temperatur etwas erhöhen, bis sich weiße Molke-Flöckchen an der Oberfläche bilden und die Butter anfängt zu schäumen und nussig riecht. Dann Tomaten, Rosmarin und die angedrückte Knoblauchzehe hinzufügen. Die Tomaten 1-2 Minuten in der Butter braten, dann mit einer Gabel andrücken und leicht salzen.

Die fertigen Malfatti in die Pfanne geben und mit der Tomaten-Buttersoße vermengen.

Danach gleich auf Teller geben und mit Parmesan und Zitronenabrieb bestreuen. Mit Basilikumblättern garniert servieren.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 06.09.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen