



K I N D E R A R Z T
DR. MICHAEL HAUCH

Rezept im Monat Juli Malfatti

500 g	Blattspinat
250 g	Ricotta
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
30 g	Butter
60 g	Toastbrot, entrindet, getrocknet und gerieben
30 g	Parmesan, fein gerieben
2	Eier
2 EL	Kartoffelstärke
	Meersalz, Pfeffer, Muskatnuss
50 g	Butter
50 ml	Olivenöl
20	frische Salbeiblätter
50g	Parmesan

Die Blätter des frischen Blattspinates von den Stängeln zupfen und in einem großen Topf mit etwas Butter/Olivenöl kurz zusammenfallen lassen. Anschließend sehr gut auspressen und fein hacken.

Die Schalotte und die Knoblauchzehe fein würfeln und in der Butter anschwitzen. Abkühlen lassen.

Sämtliche Zutaten in eine große Schüssel geben und mit einem Spatel verrühren. Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Eine halbe Stunde kalt stellen.

Einen großen Topf mit Salzwasser erhitzen und mit zwei Esslöffeln Nocken aus der Spinat-Ricottamasse abstechen. Diese in nur leicht siedendem Wasser 6-8 Minuten gar ziehen lassen. Mit einem Sieblöffel herausnehmen und abtropfen lassen. Die Malfatti in eine Auflaufform setzen. 50g Butter, 50 ml Olivenöl mit 20 frischen Salbeiblättern für 3 Minuten leicht erhitzen und über die Malfatti gießen. Noch einmal mit geriebenem Parmesan bestreuen und für 5 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Tip: Malfatti heißt übersetzt so etwa "misslungen." Dieses Rezept ist aber alles andere als misslungen!

Sie können auch gefrorenen Blattspinat (Iglo, mit ganzen Blättern) verwenden. 250 g auftauen, sehr gut auspressen, fein hacken und dann wie oben beschrieben weiter verarbeiten. Ricotta gibt es in vielen Supermärkten. Sie können als Ersatz aber auch körnigen Hüttenkäse (20% Fett) verwenden, den Sie durch ein feines Sieb reiben.