

Ricotta-Nocken mit Spinat

Vegetarisch » Spinat-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

- » 450g Blattspinat
- » 200g Ricotta
- » 2 Ei(er)
- » 150g ger. Parmesan
- » 75g Dinkelmehl
- » 75g gem. Mandeln
- » Salz & Pfeffer
- » Muskat
- » 3 EL Mandelblättchen
- » 50g Butter/Margarine

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Spinat auftauen lassen, ausdrücken und fein hacken. Mit Ricotta, Eiern und 100g Parmesan mischen. Mehl und gemahlene Mandeln hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

2. Mit zwei angefeuchteten Teelöffeln ein walnussgroßes Probeklößchen formen. In siedendem Wasser garen, bis es an die Oberfläche steigt. Wenn es zerfällt, mehr Mandeln unter den Teig kneten.

3. Nocken aus der Masse formen, auf ein mit Mehl bestäubtes Brett setzen, dann in siedendem Salzwasser ca. 5min garen. Backofengrill vorheizen.

4. Nocken herausheben, in eine Auflaufform geben. Mandelblättchen und Butter in Flocken darüber verteilen. 3min überbacken. Mit Parmesan garnieren.

Nährwerte: 600kcal/E31g/F46g/KH16g pro Portion

angelegt am: 20.11.2003

Rezept-Nr: 727

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke