



Leichter kochen,  
besser essen!

hellofresh.de | kundenservice@hellofresh.de



KW 11 2015 Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #hellofreshgewinnspiel bei uns auf [f](#) [t](#) [u](#) [p](#)

## Spinat-Malfatti

misslungene Leckerei mit Salbei-Zitronensoße

Vermutlich wurden Malfatti in einem kalifornischen Restaurant in den 1920er Jahren erfunden. Der Inhaberin waren die Ravioli ausgegangen, und so machte sie kurzerhand kleine Kugeln aus Ravioli-Füllung. Das neue Gericht wurde zu Recht ein Hit und wurde humorvoll „Malfatti“ – misslungen – genannt.



30 min.



Stufe 2



Spinat



Petersilie



Salbei



Muskatnuss



Zitrone



Ricotta



Semolina



Parmesan

Zutaten in Deiner Box .....	2 Personen .....	4 Personen .....
Spinat	150 g	300 g
Petersilie	5 g	10 g
Salbei	5 g	10 g
Muskatnuss 15)	½	1
Zitrone	½	1
Ricotta 7)	100 g	200 g
Parmesan 7)	20 g	40 g
Semolina bzw. Grieß 1)	100 g	200 g

⊕ Ggf. auch für andere  
Rezepte verwenden

### Allergene

1) Gluten 7) Lactose  
15) Kann Spuren von  
Allergenen enthalten

### Nährwerte pro Person

Kalorien: 495 kcal  
Kohlenhydrate: 45 g,  
Fett: 16 g, Eiweiß: 37 g  
Ballaststoffe: 18 g

### Gut im Haus zu haben .....

Gemüsebrühe, Salz, Ei, Mehl, Pfeffer, Butter

### Was zum Kochen gebraucht wird .....

Sieb, Reibe, Topf, Kelle, Küchentuch, kleine Pfanne

2



**1** Spinat waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Petersilie und Salbei waschen, trocken schütteln und grob hacken. Ein wenig von der Muskatnuss abreiben. Zitrone entsaften. 100 ml Gemüsebrühe zubereiten. Parmesan reiben.

3



**2** Reichlich Wasser in einem mittelgroßen Topf zum Kochen bringen. Spinat mit etwas Salz zugeben und ca. 2-3 Min. zerfallen lassen. Anschließend Spinat mit einer Kelle aus dem Wasser heben und auf ein sauberes Küchentuch legen. Dann vorsichtig ausdrücken, um überschüssige Flüssigkeit zu entfernen, und abkühlen lassen.

**3** 1 Ei verquirlen. 20 g Mehl mit Ricotta gründlich vermischen. Spinat, Petersilie, Ei und Parmesan untermischen. Nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

4



**4** Die Hälfte des Semolina auf einer Arbeitsfläche verteilen. Den Teig portionsweise (Teelöffelgröße) darauf verteilen und zu ca. 15 Bällchen formen.

**5** Verbliebenes Semolina über die Bällchen streuen und auf allen Seiten verteilen (so kleben sie später nicht).

**6** Wasser erneut im Topf zum Kochen bringen. Malfatti-Bällchen zugeben und ca. 3-4 Min. kochen (sie sind fertig, wenn sie oben schwimmen), anschließend herausnehmen und warmhalten.!

6



**7** 1 ½ EL Butter und Gemüsebrühe in einer kleinen Pfanne erwärmen, Salbeiblätter und nach Geschmack etwas Zitronensaft zugeben, ein paar Min. einkochen lassen und falls notwendig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**8** Malfatti-Bällchen auf Tellern verteilen, mit der Soße beträufeln und genießen.