

Rezept · In vielen Küchen der Welt spielen die Namen der Gerichte eine große Rolle; gern werden passende Kosewörter oder kleine Assoziationen dabei verwendet. Lustig wird, wenn ein Schuss Iroie hinzukommt. Das ist bei den Spinatkäseknödeln namens „Malfatti“ der Fall, denn das Wort bedeutet „mislungen“. Nachdem ich sie ein paar Mal gemacht habe, weiß ich auch, warum sie diesen Namen tragen: die Masse ist nur schwer in eine ordentliche, gleichmäßige Form zu bringen. In vielen Rezepten wird übrigens darauf hingewiesen, man solle sie absichtlich ungleichmäßig formen. *[Lesezeit ca. 2 min]*

Wobei sowieso sei eine Sache ist: Je nach Köch*in und Region werden die Dinger wie große Gnocchi gestaltet, als Zipfel wie Schupfnudeln oder als Bällchen. Ich habe mich für Letzteres entschieden und bin ganz zufrieden damit. Wie bei allen guten italienischen Gerichten brauchst du nur wenige Zutaten:

Die Zutaten (für 4 Portionen als Hauptmahlzeit):

400 g Blattspinat (geht auch mit TK-Ware)

200 g Ricotta

1 mittelgroße Zwiebel

2 ganze Eier

1 Eigelb

ca. 80 g frisch geriebener Parmesan

ca. 200 g Mehl (Type 405)

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, frisch geriebene Muskatnuss

Die Zubereitung

Um frischen Spinat vorzubereiten, setzt du einen großen Topf auf und lässt darin ein wenig Olivenöl warm werden. Nebenbei entfernst du welke Blätter und wäschst den Spinat. Wirf ihn tropfnass in den Pott und lass ihn unter Rühren zusammenfallen. Raus damit und in ein Sieb. Lass den Spinat sehr gut abtropfen. Und dann drückst du ihn mit den Händen ordentlich aus, sodass er nicht mehr Wasser verliert, sondern nur feucht ist. TK-Blatt(!)spinat musst du nur auftauen. In jedem Fall aber hackst du den Spinat mit dem großen, schweren Messer recht klein. Für die weitere Verarbeitung darf er nicht mehr heiß sein, sondern ruhig etwas mehr als handwarm.

Rühr die Eier und das Eigelb mit ein wenig Wasser glatt. Gib den Ricotta in eine ausreichend

große Schüssel und rühr den Frischkäse mit dem verschlagenen Ei glatt. Apropos: Malfatti gehen auch mit stinknormalem Frischkäse, sogar in der Magerstufe. Da hinein arbeitest du nun den gehackten Spinat und den Parmesan. Jetzt ist es an der Zeit, die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat zu würzen – am besten probieren und gegebenenfalls nachwürzen. Als nächstes arbeitest du nach und nach so viel Mehl unter, dass eine Art luftiger Teig entsteht – zu viel Mehl killt den Geschmack! Also, Vorsicht.

Lass das Zeug ungefähr 20 Minuten stehen. Setz gesalzenes Wasser auf. Wenn es gerade so simmert, formst du mit nassen Händen Knödel die etwas größer als Tischtennisbälle sein sollten. Gib die vorsichtig ins Wasser. Wenn sie an die Oberfläche steigen, sind sie fertig.

Ich serviere sie mit Salbeibutter. Dazu lässt du gut und gerne zwei bis drei Esslöffel Butter aufschäumen und wirfst jede Menge Salbeibutter hinein. Die sollen nicht frittiert werden, aber wenn möglich einen Hauch knusprig sein. Zum Anrichten legst du einen Salbeibutterspiegel in einem großen Pastateller an und legst zwei, drei Malfatti hinein. Die Mitesser streuen dann selbst noch ein wenig vom Parmesan darüber. Prima schmecken Malfatti aber auch in einer leichten Tomatensauce.