



## Malfatti mit Frischkäse

Zeit: 60 Minuten Schwierigkeit: mittel



### Zutaten (für 4 Personen)

- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 EL Olivenöl
- 350 g Spinat, ohne Strunk, gewaschen
- 120 g Alma Frischkäse Natur
- 120 g Alma Kräuterschatz, gerieben
- 1 Ei
- 30 g Mehl glatt
- Muskatnuss, gerieben
- 80 g Butter
- 12 Stück Salbeiblätter, frisch
- Salz

- Pfeffer schwarz, aus der Mühle

## **Zubereitung**

1. Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen. Spinat in gesalzenem Wasser kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Den Spinat in ein Baumwolltuch geben und gut auspressen.
2. Alma Frischkäse mit Ei und 50 g Alma Kräuterschatz glatt rühren. Spinat grob hacken und unter die Frischkäsemasse rühren. Mehl rasch untermengen und mit Salz, Muskat und Pfeffer kräftig abschmecken.
3. Mit zwei großen Löffeln Nocken formen und in leicht kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten ziehen lassen.
4. In einer großen beschichteten Pfanne die Butter mit dem Salbei aufschäumen und die Malfatti mit der Butter übergießen. Mit der Salbeibutter anrichten und dem restlichen Alma Kräuterschatz bestreuen.

**Alma wünscht einen guten Appetit!**