

Spinat-Ricotta-Bällchen mit Tomaten-Sauce

 happy-mahlzeit.com/2019/11/02/spinat-ricotta-baellchen-mit-tomaten-sauce/

Zutaten für 4 Personen

Für die Spinat-Ricotta-Bällchen:

- 1 ½ kg Spinat
- Olivenöl
- frischer Knoblauch
- 500 g Ricotta
- 100 g geriebener Parmesan
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 200 g Mehl
- 100 g Butter

Zubereitung:

Spinatblätter von Stielen und Wurzeln befreien und waschen. Die Blätter blanchieren, danach abtropfen und abkühlen lassen. Vorsichtig mit der Hand das überschüssige Wasser ausdrücken. Anschließend fein schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und 1 - 2 Knoblauchzehen dazugeben. Den Spinat kurz im Öl schwenken und mit Salz abschmecken.

Spinat, Ricotta, Parmesan, Eier, Salz, Pfeffer und Muskat vermengen. Knoblauchzehen pressen und dazugeben. Mit so viel Mehl vermengen, dass ein nicht zu klebriger Teig entsteht. Daraus die Knödel formen (etwas kleiner als Hühnereigröße). Dann vorsichtig in einen Topf mit siedendem Salzwasser geben. Wenn die Knödel gar sind, steigen sie nach ca. 5 Minuten an die Oberfläche.

Für die Tomaten-Sauce:

- 1,5 kg Fleischtomaten
- 100 ml kalt gepresstes Olivenöl
- Salz
- Zucker
- 1 kleine Dose Tomatenmark
- 2 Knoblauchzehen

Zubereitung:

Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Das Ganze grob zerkleinern, dabei den inneren harten Kern entfernen.

Öl im Topf erhitzen und 2 Knoblauchzehen darin anschmoren. Tomatenstücke dazugeben und mit ca. 50g Tomatenmark vermischen. 1 - 2 Prisen Zucker dazugeben. Mit Salz abschmecken. Bei schwacher Hitze ohne Deckel etwa 15 Minuten leise köcheln lassen.

Die Tomaten-Sauce auf tiefe Teller geben und jeweils 3 - 4 Spinat-Ricotta-Bällchen darauf anrichten. Mit etwas geriebenem Parmesan bestreuen.

Rezept aus dem Kloster Medingen

Quelle: NDR - Klosterküche vom 1.6.2016