

Spinatnocken mit roher Tomatensauce

Zutaten

500 g Tiefkühl-Spinat
Salz, Pfeffer
1 große mehlige Kartoffel
40 g Butter
100 g Ricotta
Muskat
etwas 200 g Mehl
2 Eier
50 g frisch geriebener Parmesan
Butter zum Erwärmen der Nocken

Für die Sauce:

4 vollreife Fleischtomaten
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer
2 EL Öl
Basilikumblättchen

Zubereitung

Spinat auftauen lassen, salzen und in einem feinmaschiges Sieb abtropfen lassen.
Kartoffel schälen, kochen und noch warm durch eine Kartoffelpresse drücken.
Butter auslassen, Spinat und Kartoffelmasse unter rühren so lange trocknen, bis sie am Topfboden klebt. Von der Herdplatte nehmen und die übrigen Zutaten unterheben. masse abkühlen lassen.

Einen Topf mit genügend Salzwasser zum kochen bringen. Die Nocken mit einem nassen Löffel abstechen und im siedenden Salzwasser garen (ca. 5 min.). Dann herausnehmen und bis zum Servieren in kaltem Wasser aufbewahren.

Die Tomaten waschen und im Mixer pürieren und dann durch ein Haarsieb streichen.
Knoblauch pressen und zusammen mit Salz, Pfeffer und Öl in die Tomatenmasse rühren.
Die Basilikumblätter fein hacken und unterheben.
Butter in einer Pfanne erhitzen und die Nocken darin sanft erwärmen.
Die Tomatensauce auf Teller geben und die Nocken darauf anrichten.

Die Erstellung ist vielleicht etwas aufwendig, aber es lohnt sich!