



# Ricotta-Spinat-Nockerl



2 Portionen



20 min



Hauptspeisen

## ZUTATEN

500 g TK Blattspinat  
250 g Ricotta  
1 Ei  
50 g Parmesan, fein gerieben  
2 EL Dinkelmehl  
2 EL Semmelbrösel  
1 Msp. Muskat  
Salz & Pfeffer  
  
1 EL Butter  
Parmesanspäne

## ZUBEREITUNG

Vorbereitung: Den Blattspinat nach Packungsanleitung auftauen und dann abkühlen lassen.

Den Ricotta mit Ei, Parmesan, Mehl und Semmelbrösel in eine Schüssel geben und mit einem Löffel gut verrühren. Dann mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Die Flüssigkeit vom Blattspinat gut ausdrücken, den Spinat mit der Ricotta-Masse vermengen und ein paar Minuten ziehen lassen.

Dann Nockerl formen, das geht am besten mit feuchten Händen. Aus der Masse werden ca. 12 Stück.

Einen großen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Nockerl darin 5-6 Minuten kochen lassen.

In der Zwischenzeit die Butter in einem Topf erhitzen bis sie leicht braun ist.

Die Nockerl auf Teller anrichten und mit der braunen Butter und Parmesanspänen servieren.

## NOTIZEN

Dazu passt ein einfacher grüner Salat.

Die Nockerl können auch als Vorspeise serviert werden. Dann reichen pro Person 2-3 Stück.