

## Kochen

Rezept von Caroline Autenrieth aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 14.04.2026

### Spinatnocken (Malfatti) mit Salbei und Bröselbutter

Für 4 Personen

#### Zutaten

##### Für die Spinatnocken (Malfatti)

600 g Spinat, frisch  
2 Schalotten  
1 EL Olivenöl, zum Braten/Kochen  
80 g Parmesan  
60 g Butter  
150 g Ricotta oder Frischkäse, Doppelrahm  
3 Eier, Größe M  
2 Eigelb, Größe M  
200 g Mehl, ca.  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
etwas Muskatnuss

##### Für Salbei und Bröselbutter

8 Salbeiblätter  
80 g Butter  
2 EL Panko- oder Semmelbrösel

#### Zubereitung

1. Spinat putzen, grobe Stiele entfernen. Spinat abbrausen und abtropfen lassen. Schalotten abziehen und fein würfeln.
2. Öl in einem Topf erhitzen. Schalotten darin glasig andünsten. Spinat zugeben, zusammenfallen lassen und ca. 3-4 Minuten dünsten. Anschließend in ein Sieb geben, abtropfen, etwas abkühlen lassen. Anschließend gut ausdrücken und hacken.
3. Parmesan fein reiben. Butter goldgelb schmelzen (Nussbutter). Ricotta, Parmesan, (bis auf 1-2 TL), Eier, Eigelbe in einer Schüssel verrühren. Spinat untermischen. Mehl nach und nach untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
4. Die Masse in 4 Portionen teilen und die Portionen zu Rollen formen, mit ca. 3 cm Durchmesser.
5. Die Rollen in ca. 2 cm dicke Stücke schneiden und die Enden spitz zulaufend formen (nach Belieben).
6. In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Temperatur herunterschalten und die Nocken darin ca. 5-6 Minuten köcheln lassen, Die Nocken steigen an die Wasseroberfläche, wenn sie gar sind. Dann herausheben und abtropfen lassen.
7. Für Salbei und Bröselbutter Salbei abbrausen, trocknen und fein schneiden.
8. Butter in einer Pfanne erhitzen und darin leicht bräunen. Brösel und Salbeiblätter darin leicht rösten.
9. Spinatnocken auf Teller verteilen, mit Salbei-Bröselbutter und übrigem Parmesan anrichten und servieren.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-spinatnocken-malfatti-mit-salbei-und-broeselbutter-100.html>

**Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.**