



## Milano ... oder Malfatti, gar nicht so schlecht gemacht ...

**Zutaten:** für Alessandro e Giulia

200g frischen Spinat  
75g Ricotta  
80g Mehl  
30g Butter  
40g Parmesan gerieben  
1 Ei  
1 Schalotte, ganz  
Muskatnuss, Salz, Pfeffer

### Zubereitung

... Den Spinat gut waschen und in Salzwasser kurz blanchieren ... Den Spinat fein hacken, die Schalotte in Butter andünsten, den Spinat dazugeben und einige Minuten mitdünsten, die Schalotte entfernen ... Den abgekühlten Spinat zur Ricotta, dem Ei, der Hälfte des Parmigiano und dem Mehl beifügen, das Ganze würzen und gut miteinander vermengen bis Sie einen festen Teig haben ... Vom Teig mit zwei Löffeln Klösschen abstechen und diese im kochendem Salzwasser garen ... Die Malfatti mit geschmolzener Butter und dem restlichen Parmesan heiss servieren ...

### Tipps:

... Ziehen Sie sich modisch an, immer einen Schritt dem Trend voraus ... Erkunden Sie die Stadt zu Fuss und stärken Sie sich immer wieder mit einem „caffè“ ... Übernachten Sie, wenn immer möglich, bei Bruna und schlendern Sie von einem Spezialitätenladen zum anderen ... Bei grossem Hunger sitzen Sie in eines der typischen Ristoranti sul corso (eben nicht die Touristenfallen) und geniessen Sie die simplen, aber schmackhaften Malfatti ... Möchten Sie wirkliche Insidertipps, wenden Sie sich an folgende Adresse: [info@koifischer.ch](mailto:info@koifischer.ch)

### Links

<http://www.youtube.com/watch?v=c6HLzNsVW7M>  
<http://www.youtube.com/watch?v=RbhgD7VT4nl>  
<http://www.youtube.com/watch?v=pDbAdoWB04>  
<http://www.youtube.com/watch?v=puDlcTIRMIM>  
<http://www.youtube.com/watch?v=gnKvAAwWK-A>  
<http://www.youtube.com/watch?v=yrmMOUPo-8c>  
<http://www.youtube.com/watch?v=QsKFduuidB8>

HOTLINE: [info@koifischer.ch](mailto:info@koifischer.ch)

