

Malfatti con Salvia

Malfatti con Salvia

Zutaten für 5 Portionen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Dauer: 40 Min

Menu: [12.12.2018](#)

Creation: [Enrico Caruso](#)

5 Portionen

300 g Riccotta

100 g Griess

50 g Parmesan

1 Ei

1 Eigelb

Salz/Pfeffer/Muskat

50 g Kochbutter

5 Stk frischen Salbei

2 Tomaten

Zubereitung: Alle Zutaten bis zum Salbei mischen, falls die Masse zu feucht ist, etwas Mehl beifügen.

Mit zwei Löffel Gnocchi formen und im Salzwasser leicht sieden, bis sie nach oben schwimmen. Herausnehmen in Gratinform und im Ofen bei 70 ° warmhalten.

Tomaten enthäuten (kurz in heißes Wasser und dann kalt im Eiswasser abschrecken), schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden, würzen.

Butter/Salbei/Tomaten kurz dünsten und über die Malfatti geben.