



# STRAGOLAPRETI

40 MIN.  
AKTIV

1 STD. 10 MIN.  
GESAMT

659 KCAL  
PRO PERSON

① vegetarisch | Fett: 35 g, Kohlenhydrate: 54 g, Eiweiss: 29 g pro Person

## DAS BRAUCHTS FÜR 4 PERSONEN

### Brot

- 250 g Halbweissbrot vom Vortag, ohne Rinde, in Würfeli
- 2 dl Milch, lauwarm

### Spinat

- 1 EL Butter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 250 g tiefgekühlter Blattspinat, aufgetaut
- ¼ TL Muskat
- ½ TL Salz
- wenig Pfeffer

### Masse

- 2 Eier
- 125 g Ricotta
- 100 g Pecorino, grob gerieben
- 50 g Weissmehl
- 50 g Paniermehl
- 3 EL Salbei, fein geschnitten

### Stragolapreti

Salzwasser, siedend

### Anrichten

- 50 g Butter, in Stücken
- 2 EL Salbei, fein geschnitten
- 50 g Pecorino, grob gerieben

## UND SO WIRDS GEMACHT

### Brot

Brot in eine Schüssel geben, Milch darübergiessen, ca. 15 Min. einweichen.

### Spinat

Butter in einer Pfanne erwärmen. Zwiebel und Knoblauch ca. 5 Min. andämpfen. Spinat begeben, kurz mitdämpfen, würzen, etwas abkühlen.

### Masse

Eier und alle Zutaten bis und mit Salbei mit dem Spinat zum Brot geben, mischen, von Hand zu einer kompakten Masse kneten. Zugedeckt ca. 15 Min. ruhen lassen, Masse mit nassen Händen zu ca. 24 Kugeln formen.

### Stragolapreti

Kugeln portionenweise im knapp siedenden Salzwasser je ca. 8 Min. ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit der Schaumkelle herausnehmen, abtropfen.

### Anrichten

Butter in einer Bratpfanne erwärmen, bis die Butter schäumt und nussig riecht, Salbei mit den Stragolapreti begeben, wenden, auf Tellern anrichten. Käse darauf verteilen.

#### GUT ZU WISSEN



#### Tipp:

Statt tiefgekühlten frischen Jungspinat verwenden.



Das Rezept findest du hier wieder:

[fooby.ch/de/rezepte/23517/](https://fooby.ch/de/rezepte/23517/)