



Malfatti mit Mönchsbarb (Frate di Barba) und Tomaten

Zutaten:

Für 10 Personen

1000 g	Ricotta
6	Eier
200 g	Parmesan gerieben etwas Muskatnuss
200 g	Semola per Pasta Salz und Pfeffer Salbei Butter Cherry Tomaten Olivenöl
2 Pack	Mönchsbarb (Frate die Barba)
2	Zwiebeln

Zubereitung:

Die Eier mit dem Ricotta in einer Schüssel sehr gut verrühren.
Den geriebenen Parmesan und das Mehl nach und nach unter ständigem rühren dazugeben. Mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz abschmecken und nochmals verrühren.
Den Teig mindestens 1/2 Stunde ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Cherry Tomaten halbieren und ein Backpapier auf das Ofenblech legen und die Tomaten darauf verteilen. Etwas Aceto in eine kleine Schüssel giessen und wenig Rohrzucker und Salz beifügen. Mit einem Pinsel den Aceto die Tomaten bestreichen im Ofen aufwärmen.

In einer Pfanne Salzwasser zum kochen bringen.
Mit einem Löffel Nocken von dem Teig abstechen und in das siedende Wasser gleiten lassen (nicht alle Nocken aufsmal machen ca. 10 Stk.) Sobald die Nocken an der Oberfläche schwimmen mit einer Schöpfkelle abschöpfen und in eine Ofenform geben und im Backofen bei 60 Grad warm halten.

Den Salbei waschen und fein hacken. Butter in eine Pfanne geben und aufwärmen, den Salbei in die Butter geben.

Die Malfatti in dem Butter schwenken und ziehen lassen (nicht anbraten)

Den Mönchsbarb waschen, die Wurzeln abschneiden. 2 Zwiebeln schälen und fein hacken. Wasser aufkochen (nicht sieden) etwas Salz begeben und den Mönchsbarb ca. 3 Min. blanchieren. Mit einem Schöpfsieb den Mönchsbarb vorsichtig herausnehmen und beiseite stellen.

In einer Bratpfanne grosszügig Butter zerlassen, die Zwiebeln anschwitzen und den Mönchsbarb im Butter schwenken.

Zuerst den Mönchsbarb auf den Teller wie ein Nest anrichten und die Malfatti darauf verteilen mit den Ofentomaten dekorieren.

