



# POLETTO

ITALIENS KÜCHE

Sterneköchin Cornelia Poletto zeigt in unserer Serie, wie die leckersten Rezepte aus Bella Italia garantiert gelingen. Zum Sammeln und Genießen!

Einfach ausschneiden und sammeln



**FOLGE 92** Ricotta-Spinat-Nocken  
mit Pilz-Tomaten-Gemüse





## Ricotta-Spinat-Nocken

mit Pilz-Tomaten-Gemüse

**SCHWIERIGKEITSGRAD:** mittel

**ZUBEREITUNGSZEIT:** ca. 2 Stunden

### Zutaten (für 4 Portionen):

**Für die Nocken:** 1 kg Blattspinat, 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 20 g Butter, Meersalz, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss, 100 g entrindetes Toastbrot, 500 g Ricotta, 50 g frisch geriebener Parmesankäse, 2 Eier.

**Für das Gemüse:** 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 400 g Kirschtomaten, 400 g Pilze (z. B. Kräuterseitlinge), 3 EL Olivenöl, Meersalz, Pfeffer aus der Mühle, ca. 100 ml Tomatensoße (selbst gekocht oder aus dem Glas), 1–2 Stiele Basilikum.

- 1** Für die Nocken den Spinat waschen, putzen und abtropfen lassen. Schalotte und Knoblauch schälen, fein würfeln. In der heißen Butter anschwitzen. Spinat zugeben und einige Minuten zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, auf ein Sieb geben.
- 2** Toastbrot zerpfücken und im elektrischen Zerkleinerer fein zerbröseln. Brösel, Ricotta, Parmesan und Eier verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Abgetropften Spinat gut ausdrücken und fein hacken. Mit der Ricottamasse verrühren, abschmecken und kalt stellen.
- 3** Für das Gemüse Schalotte und Knoblauch abziehen, fein würfeln. Tomaten waschen und halbieren. Die Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- 4** Schalotten und Knoblauch im heißen Öl einige Minuten andünsten. Pilze zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und einige Minuten braten. Tomaten zufügen und kurz mitbraten. Tomatensoße zugeben, aufkochen und beiseitestellen.
- 5** In einem breiten Topf reichlich gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Aus der Ricotta-Spinat-Masse mit Hilfe von zwei Esslöffeln Nocken abstechen, hineingeben und bei geringer Hitze ca. 10 Minuten knapp unterhalb des Siedepunktes gar ziehen lassen.
- 6** Basilikumblätter grob schneiden, unter das Gemüse heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ricotta-Spinat-Nocken herausheben und mit dem Pilz-Tomaten-Gemüse anrichten.

**Pro Portion:** ca. 610 kcal, 36 g Eiweiß, 37 g Fett, 24 g Kohlenhydrate

Haben Sie ein Rezept aus unserer Serie mit Cornelia Poletto ([www.cornelia-poletto.de](http://www.cornelia-poletto.de)) verpasst? Unter [www.fuersie.de/poletto](http://www.fuersie.de/poletto) können Sie alle bisher erschienenen Folgen herunterladen.

## Polettos Wein-Tipp



Zu den Ricotta-Spinat-Nocken empfiehlt Cornelia Polettos Sommelier Dirk Pauleweit einen kräftigen Weißwein aus Kampanien: „Der 2009 Falanghina del Taburno DOC FontanaVecchia überzeugt mit zarten Heu-, Honig- und Blütenaromen. Am Gaumen ist er komplex, dicht und kraftvoll mit brillanter Frucht.“ Pro Flasche ca. 10,50 Euro über [fam@poletto.de](mailto:fam@poletto.de) oder Tel. 0 40/4 80 21 59.

FOTOS: JULIA HOERSCH (3), KATJA ZIMMERMANN (1); PRODUKTION: CHRISTINE GOLLI, MARIANNE ZUNNER; FOODSTYLING: PIO; HAIRSTYLING & MAKE-UP: NATALIE TOMM



Mit zwei Löffeln geformt, werden die Nocken gleichmäßig. Damit nichts klebt, die Löffel zwischendurch in kaltes Wasser tauchen



Für viel Aroma die Pilze schön heiß mit Knoblauch anbraten