



[Drucken](#)

Spinat-Ricotta-Nocken mit Liebstöckelbutter



Zutaten für 4 Personen

- 650 g Blattspinat (oder 500 g TK-Blattspinat)
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g bayer. Butter
- 200 g bayer. Ricotta
- 3 Eier
- 150 g Weißbrot vom Vortag
- 80 g Mehl
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 100 g bayer. Ziegen-Hartkäse
- ½ Bund Liebstöckel

Zubereitung:

1. Spinat waschen, dabei Wurzeln, dicke Stiele und welke Blätter entfernen. Spinatblätter 2 Min. in kochendem Salzwasser garen, abgießen und kalt abschrecken. TK-Spinat nach Packungsanweisung auftauen. Spinat in einem Küchentuch sehr fest ausdrücken, so dass 300 g ausgepresster Spinat übrig bleiben.
2. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und fein schneiden. Knoblauch schälen und hacken. Zusammen mit 20 g Butter 2 Min. dünsten. Zwiebelmischung mit Spinat, Ricotta und den Eiern in einer Küchenmaschine pürieren. Das Weißbrot ebenfalls in der Küchenmaschine zerkrümeln. Spinatmischung mit Weißbrotbröseln und Mehl verkneten, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit zwei Esslöffeln Nocken formen und auf ein Blech setzen. Die Nocken kühl stellen (oder einfrieren).
3. In der Zwischenzeit Käse reiben und Liebstöckel hacken. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Spinat-Ricotta-Nocken mit einer Palette ins Wasser geben und 10 Min. sanft kochen lassen. Restliche Butter in einer großen Pfanne bräunen, den Liebstöckel zugeben. Spinat-Ricotta-Nocken aus dem Wasser heben, abtropfen und sofort in der Butter schwenken. Anrichten und mit Käse bestreut servieren.

Tipp: Liebstöckel schmeckt sehr gut aber auch sehr intensiv – für Liebstöckel-Feinde sollten Sie unsere Nocken in Salbei-, Petersilien- oder Thymianbutter schwenken.