



KW 37 /2019

## Malabar-Spinatnocken mit Salbeibutter

### **Zutaten für 4 Personen:**

300 g Weißbrot, 150 ml Milch, 400 g Malabarspinat, 2 Eier, ca. 150 g Dinkelmehl, Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss, reichlich Butter, 1 Bund Salbei, geriebener Parmesan

### **Zubereitung:**

Das Weißbrot mit der leicht angewärmten Milch einweichen.

Malabarspinat in kochendem Wasser ca. 4 Min. blanchieren, abgießen, abkühlen lassen, mit den Händen ausdrücken, klein hacken

Das Brot und den Spinat mit den Eiern und dem Mehl vermischen. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss kräftig würzen. Mit 2 Esslöffeln aus dem Teig Nocken formen und in reichlich kochendem Salzwasser ca. 5 Min. leicht köcheln, bis sie schwimmen. Die Nocken mit dem Schaumlöffel herausnehmen und in eine Schüssel legen.

In reichlich Butter die Salbeiblätter langsam knusprig anbraten und leicht salzen

Die Nocken pfeffern, mit reichlich frisch geriebenem Parmesan bestreuen und mit der Salbeibutter begießen und dazu Salat servieren

## Kartoffelpizza mit Malabarspinat und Schafkäse

### **Zutaten für 2 Personen:**

500 g Kartoffeln, 1/2 TL Salz, Olivenöl, 1 Stg Lauch, 1 Knoblauchzehe, 200 g Malabarspinat, Salz, Pfeffer, ca. 40 g Dinkelmehl, 200 g Schafkäse, 2 EL Sesamsamen, 2 Eier

### **Zubereitung:**

500 g Kartoffeln mit der Schale kochen, schälen, durch die Presse drücken, 1/2 TL Salz, 1 EL Olivenöl untermischen, abkühlen lassen

Den fein geschnittenen Lauch in Olivenöl anbraten, 1 gehackte Knoblauchzehe mit braten, 200 g grob zerkleinerten Malabarspinat (harte, zähe Stielteile entfernen) zugeben und zugedeckt ca. 4 Min. knackig garen, salzen, pfeffern

Die Kartoffeln mit dem Dinkelmehl zu einem homogenen Teig verkneten, in 2 Stücke teilen, diese rund ausrollen und auf ein mit Olivenöl ausgestrichenes Backblech legen

Den Spinat und 200 g zerbröckelten Schafkäse auf dem Teig verteilen, in der Mitte jeweils 1 Mulde formen (in die später je 1 Ei gesetzt wird), mit 2 EL Sesamsamen, mit etwas Olivenöl beträufeln

Im vorgeheizten Backrohr bei 200° ca. 25 Min. backen, heraus nehmen, in die Mulden je 1 aufgeschlagenes Ei setzen, salzen und weitere 5 Min. backen

**Wir wünschen Guten Appetit!**

**Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg**

---

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich und Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: [bestellung@gaertnerhof-callenberg.de](mailto:bestellung@gaertnerhof-callenberg.de)

D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876

[www.gaertnerhof-callenberg.de](http://www.gaertnerhof-callenberg.de)

Bankverbindung: GLS Bochum IBAN DE45 430609676007291100 BIC GENODEM1GLS