



Salbei-Malfatti mit Salsiccia

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Personen

2 Salsiccia
150g Halbfettquark, abgetropft
75g Hartweizendunst (Teigwarenmehl)
½ Ei
1 Eigelb
35g Sbrinz AOP, gerieben
½ EL Salbei, gehackt
Salz, Pfeffer, Muskat
25 g Butter, flüssig
Salbei für die Garnitur



Und so wird's gemacht

Salsiccia auf den Grill oder in die Bratpfanne schmeissen

Für den Malfatti-Teig Quark, Hartweizendunst, Ei, Eigelb, Sbrinz und Salbei mischen, würzen.

Mit einem Teelöffel Portionen abstechen und im leicht kochenden Salzwasser so lange kochen, bis die Malfatti an die Oberfläche steigen

Malfatti mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Butter beträufeln. Mit gehacktem Salbei bestreuen. Mit Salbeiblüten garnieren.

Malfatti ist ein traditionelles Gericht aus der Lombardei (Oberitalien)

Malfatti heisst übersetzt etwa "nicht perfekt gemacht"

 Meine Notizen: