

# Spinatnocken mit Salbeibutter und Tomaten-Ragout

Für zwei Personen

## Für die Spinatnocken:

250 g Spinat	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb	100 g Ricotta
60 g Parmesan	2 Eier	150 g Dinkel-Vollkornmehl
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

## Für die Salbeibutter:

50 g Butter	2 Zweige Salbei
-------------	-----------------

## Für das Tomaten-Ragout:

150 g stückige Tomaten	1 Zwiebel	10 ml Weißweinessig
1 EL Tomatenmark	Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

## Für die Spinatnocken:

Den Spinat 30 Sekunden in kochendes Wasser geben und danach in kaltem Wasser abschrecken. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben.

Ricotta, Spinat, Zitronenabrieb, Parmesan, Eier und Mehl zu einem Teig vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Wasser salzen und zum Kochen bringen. Mit zwei Esslöffeln Nocken abstechen und in nicht mehr kochendem Wasser gar ziehen lassen.

## Für die Salbeibutter:

Butter in einer Pfanne schmelzen und Salbei kurz anbraten.

Spinatnocken kurz in der Salbeibutter schwenken.

## Für das Tomaten-Ragout:

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Zwiebelwürfel in der Pfanne kurz zusammen mit Tomatenmark anbraten. Anschließend mit stückigen Tomaten ablöschen. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Robert Diesenbacher am 13. Mai 2025