



## Italienische Malfatti mit Broccoli



Zutaten für 4 Personen:

<b>Malfatti</b>	Den Broccoli waschen und in Röschen zerteilen. Den Stiel für ein anderes Gericht beiseitelegen. Schalotten schälen, und mit Broccoli in einen Mixer geben und sehr fein mixen.
1 Broccoli (ca. 300 g)	
250 g Ricotta	
100 g Parmesan gerieben	Dann die restlichen Zutaten bis auf die Zitrone hinzugeben und erneut mixen bis eine cremige Masse entstanden ist. In der Zwischenzeit gesalzenes Wasser aufsetzen. Dann die Masse nach und nach mit zwei Esslöffeln zu Nocken formen und ins leicht kochende Wasser gleiten lassen.
2 Eier	
1 Eigelb	
180 g Weizenmehl	
Salz	
Muscat	
1/2 Bund Petersilie	Wenn sie an der Oberfläche schwimmen noch 2 – 3 Min ziehen lassen, bevor sie mit einer Schöpfkelle herausgenommen werden. So weiter verfahren, bis die Masse aufgebraucht ist.
1 Zitrone	
1 – 2 Schalotten	

Die Malfatti können noch in einer Pfanne angebraten werden, oder direkt mit Olivenöl und Zitronenabrieb sowie -saft verfeinert serviert werden.