



Rezept für 12 Personen

Malfatti & Invotini & Ofentomaten

1100 g Blattspinat	Spinat waschen und grob hacken.
440 g Mehl	Zwiebel pellen, in feine Würfel schneiden und in Butter andünsten.
6 Eier	Spinat zufügen und zugedeckt zusammenfallen lassen.
2 Zwiebeln	Etwas abkühlen, abtropfen lassen und fein hacken. Parmesan fein reiben.
220 g Parmesan	Ricotta, Hälfte Parmesan, 4 ganzen Eiern und 2 Eigelben glatt rühren.
200 g Butter	Spinat daruntermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen.
330 g Ricotta	Mehl nach und nach darunter kneten.
Muskat	Mit 2 angefeuchteten Esslöffeln Nocken abstechen und in siedendem
Salz & weißer Pfeffer	Salzwasser portionsweise gar ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Abtropfen lassen und in eine gefettete Auflaufform geben und mit flüssiger Butter beträufeln und im vorgeheizten Backofen bei Heissluft, 175 °C, ca. 5 Minuten backen. Mit restlichem Parmesan bestreuen.
12 Sch. Kalbfleisch (Oberschale à 60 g)	Fleischscheiben in einem Gefrierbeutel auf ca. 0,5 cm Stärke plattieren.
6 Sch. Kochschinken	Jede Scheibe mit einer halben Schinkenscheibe, Käse, gehackte Tomaten und Salbeiblatt belegen und einrollen, mit einem Zahnstocher befestigen.
1 Salbei	Die Invotini von außen mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben.
12 Sch. Käse	In Buttaris scharf anbraten. Dabei noch einige Salbeiblätter beilegen.
12 getr. Tomaten	Weißwein angießen und fast komplett einkochen lassen.
Salz & Pfeffer	Brühe und Sahne angießen und zu einer sämigen Sauce einköcheln lassen.
30 g Mehl (Type 405)	Die Invotini dabei immer wieder mit der Sauce begießen.
3 EL Buttaris	
150 ml Weißwein	
375 ml Gemüsebrühe	
200 ml. Sahne	
6 Rippen Cherrytomaten	Cherrytomaten vorsichtig waschen, auf ein Blech legen und mit
Olivenöl	Olivenöl, Zucker, Salz & Pfeffer würzen und im Backofen bei
Zucker	Heissluft, 200°C, 10-15 Minuten backen.
Salz & Pfeffer	