



# Grüner Spargel aus dem Ofen mit Minz-Mayonnaise

*Oven Roasted Asparagus with Mint Mayonnaise*

### ZUTATEN

- 1 Zweig grüne Minze
- 125 g Mayonnaise
- 4 Knoblauchzehen
- 1 kg grüner Spargel
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 EL natives Olivenöl extra
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### ZUBEREITUNG

Ofen auf 210 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Minze zupfen und die Blätter fein hacken. Mit der Mayonnaise mischen, bis zur Verwendung kalt stellen.

Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Die holzigen Enden vom Spargel abschneiden. Zitrone in Scheiben schneiden.

Ein Backblech im Ofen 5 Minuten heiß werden lassen. Olivenöl auf das Blech geben, Spargel und Knoblauch in einer Schicht darauf verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zitronenscheiben dazulegen. 10-12 Minuten im heißen Ofen braten, bis der Spargel stellenweise leicht gebräunt ist, dabei gelegentlich wenden.

Spargel mit der Mayonnaise servieren.

### TIPP

Dazu passt Baguette.

### GETRÄNK

aromatischer Weißwein, z.B. Muskateller



**Weltweit ist der grüne Spargel der „normale“. Er hat den Vorteil, dass man nur die Enden abschneiden muss. Bei diesem Rezept war's das auch schon fast. Den Rest übernimmt der Ofen, was konzentrierten Geschmack mit feinen Röstaromen zur Folge hat.**

# Ricotta-Spinat-Klößchen

*Malfatti*

## ZUTATEN

### Für den Teig

- 500 g frischer Blattspinat
- 1 Schalotte (ersatzweise 1 kleine Zwiebel)
- 1 EL Butter
- 50 g Parmesan
- 150 g Ricotta
- 2 Eier
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss
- 200 g italienisches Weizenmehl Type 00 (ersatzweise D Mehl Type 405, A Type 480)

### Für die Fertigstellung

- 50 g Butter
- 10 Salbeiblätter
- 50 g Parmesan

## ZUBEREITUNG

Spinat putzen, waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Schalotte schälen, fein würfeln und in der Butter weich schmoren. Spinat tropfnass zugeben und zugedeckt 5 Minuten dünsten, bis er zusammenfällt. Anschließend in einem Sieb auskühlen lassen. Sehr gut ausdrücken und fein hacken.

Während der Spinat auskühlt, reichlich Salzwasser für die Malfatti aufsetzen und den Malfatti-Teig zubereiten: Parmesan reiben, Ricotta mit einem Löffel cremig rühren, Eier dazuschlagen, mit dem Spinat und dem Parmesan mit einem Löffel gut vermischen. Salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen. Nach und nach das Mehl einarbeiten und die Mischung zu einer homogenen Masse rühren.

Aus der Teigmasse mit zwei Esslöffeln walnussgroße Nocken formen. Sofort in das siedende Salzwasser einlegen, garziehen lassen, bis sie aufschwimmen.

In einer großen Schwenkpfanne Butter schmelzen und mit den Salbeiblättern aromatisieren (Achtung, nicht anbrennen lassen, Butter nicht bräunen). Malfatti mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und in der Pfanne mit der geschmolzenen Butter warm halten, bis alle gar und aus dem Topf gehoben sind.

Auf Teller verteilen, mit der heißen Butter übergießen und Parmesan darüber reiben.

## VARIANTEN

Spinat durch Löwenzahn, Brennnesseln oder Mangold (Stiele sehr klein schneiden) ersetzen.

## GETRÄNK

Vernaccia di San Gimignano, Soave Classico



**Ein Lieblingsrezept. So schnell, so wandlungsfähig – auch Mangold, Rote-Rüben-Blätter, Brennnesseln oder Löwenzahn sind geeignet – und vor allem: so gut!**



# Spinat-Salat mit Datteln und Mandeln

*Hurmali ispanak salatasi*

## ZUTATEN

200 g Baby-Spinat oder junger Spinat  
 ½ rote Zwiebel  
 100 g getrocknete Datteln mit Stein  
 1 EL Zitronensaft  
 75 g Mandelstifte

## Für die Fladenbrot-Croûtons

¼ Fladenbrot oder ca. 150 g anderes Weißbrot  
 2-3 EL natives Olivenöl extra oder Butterschmalz  
 ⅔ TL ☞ Zahter (Gewürzmischung aus Thymian, gerösteten Sesamsamen, ☞ Sumach)  
 Salz  
 1 Prise ☞ Pul Biber (Chiliflocken)

## Für das Dressing

1,5 EL Zitronensaft  
 1 TL ☞ Pekmez (Sirup aus Traubensaft, alternativ Blütenhonig)  
 Salz  
 schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
 4-5 EL natives Olivenöl extra

## ZUBEREITUNG

Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Zwiebel schälen, in dünne Scheiben schneiden. Datteln entkernen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln und Datteln mit Zitronensaft vermengen.

Mandeln in einer trockenen Pfanne leicht anrösten.

Brot in kleine Stücke zerteilen oder schneiden, in einer Pfanne mit Olivenöl oder Butterschmalz anrösten. Gewürze dazugeben, einmal schwenken, Croûtons auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Alle Zutaten bis auf das Dressing in einer Servierschüssel mischen.

Zitronensaft, Pekmez oder Honig, Salz und Pfeffer verrühren, mit Olivenöl verquirlen. Dressing über den Salat geben, nochmal mischen und zeitnah servieren, damit der Salat noch frisch und knackig ist.

## VARIANTEN

Dieser Salat schmeckt auch mit Baby-Mangold oder Feldsalat statt Spinat sehr gut.

## TIPP

Croûtons lassen sich sehr gut aus trockenem Brot herstellen. Man kann gleich die doppelte Menge machen, sie sind auch als Knabbersnack zwischendurch prima.

## GETRÄNK

Roséwein (Blush Karasakız)



**Spinat ist ein Kosmopolit. In Kombination mit süßen Datteln, knackigen Mandeln und pikant gewürzten Croûtons kann - und will - er das auch nicht verbergen.**

