

Hauptmahlzeit / Pasta / Kinder / super schnell /

Spinat-Ricotta-Bällchen in Tomatensauce

Kleine fluffige Ricotta-Bällchen in einer simplen, aber so aromatischen Tomatensauce versüßen uns diesen tristen Januar. In Berlin sind die Herbst- und Wintermonate eine echte Herausforderung. Jeden Tag dieses Einheitsgrau ist für das Gemüt eine ganz schöne Last. Ich bin so froh, dass ich die Möglichkeit habe regelmäßig nach München zu pendeln. Gefühlt ist das Licht hier einfach ein anderes und ein automatischer Stimmungsaufheller. Es wird mal wieder Zeit für mich...

Nichtsdestrotz bleibt dieser Corona-Mist und der gefühlt dauerhafte Isolationszustand. Der ist Stadtübergreifend und ich sehe den Frühling herbei. Sonne, blauer Himmel, Straßencafés, Freunde, Aperol Spritz in der Sonne - fühlt ihr es? Oh ja! Ich auch!

Bis dahin halte ich mich und Euch mit den leckersten Gerichten aufrecht. Dazu gehören definitiv diese sehr einfach zubereiteten Gnoccis in Tomatensauce. Sie sind wie kleine, fluffige Wölkchen in einer fruchtigen Sauce.

Zutaten für 4 Portionen

- 250 gr - Ricotta
- 1 - Ei
- 1 Handvoll - Babyspinat
- 50 gr - Paniermehl
- 100 gr - Parmesan, gerieben
- 250 gr - Tomatensauce
- 1 - Knoblauchzehe
- 5 EL - Olivenöl
- - Salz & Pfeffer
- 10 Blatt - Basilikum

Zubereitung:

1. Den Spinat waschen, trocken tupfen und mit einem scharfen Messer grob hacken.
2. Den Ricotta mit dem Ei, gehackten Spinat, Semmelbrösel und Parmesan vermengen.
3. Einen gehäuften Teelöffel der Masse nehmen und mit den Händen eine Kugel formen. Den Vorgang wiederholen, bis die Masse aufgebraucht ist.
4. Den Knoblauch schälen und fein hacken.
5. Eine Pfanne erhitzen, das Olivenöl hineingeben und für 1-2 Minuten anschwitzen. Mit der Tomatensauce ablöschen und nach Belieben salzen und pfeffern.
6. Das Basilikum in feine Streifen schneiden und in die Sauce geben.

7. Die Ricotta-Bällchen behutsam in die Pfanne legen und bei geringer Hitze ca. 10 Minuten garen.
8. Die Pfanne bei Seite stellen und für 2-3 Minuten ruhen lassen. Anschließend servieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia