



BIO-BERGGÄSEREI GOMS  
NATÜRLICH GUT

# KRÄUTER MALFATTI

## ZIGER-GNOCCHI



REZEPT FÜR 4 PERSONEN:

**400 G ZIGER**

**1 EIGELB**

**70 G REIBKÄSE (GOMMER WÜRZIG)**

**1/2 TL SALZ**

ALLES IN EINE SCHÜSSEL GEBEN, ZERDRÜCKEN UND ZU EINER GLEICHMÄSSIGEN MASSE VERMISCHEN.

**2 BUND KRÄUTER** (JE NACH SAISON UND UNBEDINGT MIT SALBEI)

FEIN HACKEN

**2 EL BUTTER**

SCHMELZEN UND DIE KRÄUTER DARIN ANDÜNSTEN, MIT PFEFFER WÜRZEN UND DIE HÄLFTE DAVON ZUR ZIGERMASSE DAZU GEBEN.

**70 G MEHL** - ZUR MASSE SIEBEN UND GUT VERKNETEN.

DEN TEIG EINE HALBE STUNDE IM KÜHLSCHRANK RUHEN LASSEN. ANSCHLIESSEND DIE MALFATTI MIT DEM LÖFFEL ODER DEN HÄNDEN MIT ETWAS MEHL FORMEN UND IM SIEDENDEM SALZWASSER CA 7 MIN. ZIEHEN LASSEN. DIE FERTIGEN MALFATTI MIT EINER SCHAUMKELLE AUS DEM WASSER HEBEN, GUT ABTROPFEN LASSEN, AUF TELLER SERVIEREN UND DIE RESTLICHE KRÄUTER-BUTTER DRÜBER GIESSEN UND MIT REICHLICH GERIEBENEM KÄSE SERVIEREN.

EN GUETE!

[WWW.BIOBOMSER.CH](http://WWW.BIOBOMSER.CH)