



Siciliaanse dumplings met spinazie en cottagecheese



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 eetlepels olijfolie
500 gram spinazie (vers of uit de diepvries)
250 gram cottage cheese
50 gram panko
50 gram parmezaan (geraspt)
1 eetlepel bloem (+ extra)
2 eieren
nootmuskaat
60 gram boter
1 bosje salieblaadje

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olijfolie in een grote braadpan en roerbak de spinazie gedurende 2 à 3 minuten. Schep in een vergiet, laat goed uitlekken en afkoelen. Knijp het overtollige vocht uit de spinazie en snij fijn.
- 2.** Meng met de cottagecheese, de panko, de Parmezaanse kaas, de bloem, de eieren en de nootmuskaat.
- 3.** Rol er kleine balletjes van. Bestrooi een schaal of bakplaat met bloem en leg de balletjes hierop.
- 4.** Kook de balletjes vervolgens 2 minuten in kokend water. Doe dit in porties en hou de al gekookte dumplings warm in de oven (140 °C).
- 5.** Smelt de boter in een grote braadpan en voeg de salie toe.
- 6.** Serveer meteen.