



# Ricottás-spenótos gombócok

🕒 270–280 Perc 🍴🍴🍴

## Elkészítés

- 1 Tegyük a ricottát sajtkenőbe, és hagyjuk egy szűrőben lecsepegni kb. 1 órát. Forraljunk vizet, majd dobjuk bele a spenótot. 30 másodpercig főzzük, amíg összeesik, majd tegyük jeges vízbe. Alaposan csepegtessük le és hagyjuk kihűlni.
- 2 Aprítsuk fel a spenótot, majd egy tálban keverjük össze a ricottával, tojássárgájával, sóval, borssal, paprikával és liszttel. Tegyük hűtőbe 2 órára. Szórjunk egy tepsire búzadarát. Két kanál segítségével formázzuk a gombócokat, helyezzük a tepsire, és enyhén szórjuk meg búzadarával.
- 3 Forraljunk sós vizet. Óvatosan tegyük bele a nudlikat, forraljuk, amíg feljönnek a víz tetejére, majd főzzük még 1 percig.
- 4 Egy serpenyőben olvassuk fel a vajat a paprikával. Adjuk hozzá a tejszínt és kb. 100 ml nudi főzővizet (szükség szerint több víz is mehet). Vegyük le a tűzről, adjuk hozzá a nudikat, és óvatosan forgassuk meg a mártásban.

## Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Ricotta
100 g	Bébispenót
1 db	Tojás sárgája
0.5 tk	♦ Tengeri só, durva szemű
0.25 tk	♦ Feketebors, őrölt
0.25 tk	♦ Paprika, édes
65 g	Liszt
30 g	Búzadara

A szószhoz:

40 g	Vaj
1 tk	♦ Paprika, füstölt
100 ml	Főzőtejszín
	A gombócok főzővize, szükség szerint

