



03 / Spinat

03 / Erste Gänge

TRENTINER STRANGOLAPRETI (SPINAT-KLÖßCHEN) MIT BERGKÄSE- SAUCE

🕒 90 MIN / 🍷 MITTEL

Für die Strangolapreti: Weißbrot in Würfel schneiden, mit der warmen Milch mischen und ziehen lassen. Spinat blanchieren, mit Butter, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und grob hacken. Zwiebeln in Würfel schneiden und anrösten. Den Spinat und die Zwiebeln mit dem Brot vermengen. Zum Schluss Ei und geriebenen Parmesan dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei Bedarf Mehl verwenden. Das Ganze mit einem Holzlöffel gut vermengen, bis eine einheitliche, geschmeidig weiche

Zutaten für 4 Personen:

Für die Strangolapreti:

1 kg altes Weißbrot
500 g Spinat
150 g weiße Zwiebeln
1 Ei
0,5 l Magermilch
150 g geriebener Grana Trentino
Salz, Pfeffer nach Geschmack
Muskatnuss
100 g Butter
Gardasee-Olivenöl Extra Vergine
etwas Weizenmehl Typ 405

Für die Käsesauce:

400 g Formaggella di Tremosine
Milch
schwarzer Pfeffer
Butter
Salz

Für die Garnitur:

140 g reifer Asiago in Scheiben
geschnitten

Masse entsteht. Aus der Masse kleine Klößchen formen und parallel schon mal das gesalzene Kochwasser aufsetzen. Sobald das Wasser kocht, die Strangolapreti einzeln hineingeben. Sie sind fertig, wenn sie vom Boden des Kochtopfes aufsteigen. Für die Käsesauce: In einer heißen Pfanne etwas Butter schmelzen und Käse und Milch hinzufügen. Gut verrühren bis sich der Käse ganz aufgelöst hat und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Strangolapreti auf Tellern anrichten und die Käsesauce darüber verteilen. Mit den Asiago-Scheiben anrichten.



Formaggella di Tremosine

Der Formaggella di Tremosine ist ein typischer Weichkäse aus Tremosine, einer Hochebene, die mitten im Herzen des Naturparks Alto Garda Bresciano liegt. Er ist leicht gelöchert und sein duftender Geruch erinnert an Bergwiesen. Der Formaggella di Tremosine wird aus frisch gemolkener Milch gemacht und da seine Rinde mit ausgewähltem Edelschimmel verfeinert wird, ist er leicht verdaulich.