

Spinat-Knödel mit Bergkäse und Walnüssen

Für 2 Personen

400 g Spinat, frisch	100 g Bergkäse, am Stück	150 g Weißbrot
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	2 EL Walnusskerne
1 Muskatnuss	1 EL Semmelbrösel	100 g Butter
2 Eier	5 EL Milch	schwarzer Pfeffer
Salz		

Den Spinat verlesen, von groben Stielen befreien, waschen und trocken schleudern. Den Spinat in kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Anschließend gut ausdrücken und grob hacken. Das Weißbrot in zentimetergroße Würfel schneiden und mit der Milch vermengen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen. Die Zwiebel fein würfeln und in einem Esslöffel Butter andünsten. Den Knoblauch pressen und hinzugeben. Die Zwiebel-Knoblauch-Mischung mit dem Spinat und den Eiern pürieren. Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Den Käse von der Rinde befreien und die Hälfte davon sehr klein würfeln. Die Muskatnuss reiben. Anschließend die Spinatmasse, die Käsewürfel und die Brotwürfel miteinander vermengen. Mit je einem gestrichenen Teelöffel Salz und Pfeffer, sowie einer Prise Muskat würzen. Die Masse mit der Hand gut verkneten und zugedeckt zehn Minuten ruhen lassen. Die Semmelbrösel mit der Spinatmassen vermengen und anschließend daraus mit angefeuchteten Händen sechs kleine Knödel formen. Die Knödel in Salzwasser bei geringer Hitze zehn Minuten leicht köcheln lassen. Die Walnusskerne grob hacken und den restlichen Käse reiben. Die restliche Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen. Anschließend die Knödel aus dem Wasser heben und kurz abtropfen lassen. Die Spinatknödel mit der zerlassenen Butter auf Tellern anrichten, mit den Walnüssen und dem Bergkäse bestreuen und servieren.

Alfred Voltenauer am 04. Mai 2010