

Spinat-Knödel auf Gorgonzola mit Schmelztomaten

Für 2 Personen

500 g Spinat	1 Zwiebel	100 g Gorgonzola
3 Fleischtomaten	2 Eier	125 g Knödelbrot
2 EL glattes Mehl	2 EL Brösel	1 TL Tomatenmark
70 g Butter	125 ml Schlagsahne	125 ml lieblicher Weißwein
1 Muskatnuss	2 Rosmarinzweige	1 TL Zucker
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Spinat waschen, abzupfen und klein schneiden. Die Eier mit dem Spinat vermengen. Die Zwiebel abziehen und klein hacken. 25 Gramm der Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Anschließend die Schlagsahne hinzugeben und im warmen Zustand über das Knödelbrot gießen. Die Eier- Spinatmischung darüber gießen und zu einer homogenen Masse verrühren. Bei Bedarf die Mischung mit dem Mehl und den Bröseln binden. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatabrieb abschmecken. Anschließend zu kleinen Knödeln formen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen, den Rosmarin hinzufügen und die Knödel darin etwa zehn Minuten köcheln lassen. Den Gorgonzola in vier gleich große Stücke teilen und mit dem Weißwein beträufeln. Die Tomaten kreuzweise einschneiden. Wasser in einem Topf erhitzen, die Tomaten damit übergießen, anschließend häuten und das Fruchtfleisch klein schneiden. 25 Gramm Butter in einem Topf aufschäumen, das Fruchtfleisch hinzugeben und kurz rösten. Den Zucker und das Tomatenmark beifügen, die Tomaten etwas verkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die übrige Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Den Gorgonzola mit den Spinatknödeln und den Schmelztomaten auf Tellern anrichten und mit der Butter garnieren.

Claudia Schuss am 17. Mai 2010