

Spinat-Knödel mit Gorgonzola-Soße

Für zwei Personen

| | | |
|--------------------|--------------------|---------------------------|
| 300 g Knödelbrot | 100 g Semmelbrösel | 500 g Spinat |
| 4 Schalotten | 1 Zwiebel | 1 Knoblauchzehe |
| 1 Zitrone | 100 g Butter | 2 Eier |
| 100 g Parmesan | 180 g Gorgonzola | 550 ml Milch |
| 200 ml Schlagsahne | 100 g Mehl | 1 Bund Petersilie, glatte |
| Salz, Pfeffer | | |

Das Knödelbrot in klein würfeln und in einer Schüssel mit gerade so viel Milch tränken, wie sie aufnehmen. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und in kleine Würfel hacken. Den Spinat ebenfalls klein schneiden und zusammen mit Zwiebel und Knoblauch andünsten. Eier in einer Schüssel verquirlen, mit Pfeffer und Salz würzen, Spinatmischung aus der Pfanne untermischen und über die Knödelbrotbrösel geben. Mehl und Semmelbrösel dazu geben und gut vermengen. Aus der Masse Knödel formen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Knödel hineingeben und 15 Minuten leicht köcheln lassen. Für die Gorgonzolasoße etwas Butter in einem Topf erhitzen. Die Zitrone halbieren, auspressen und einen TL vom Saft, den Gorgonzola und 200 Milliliter Milch dazugeben. Anschließend die Sahne hinzugeben und die Soße pürieren. Petersilie fein hacken und dazugeben. Parmesan reiben. Spinatknödel mit der Gorgonzolasoße auf einem Teller anrichten, mit Parmesan garnieren und servieren.

Andreas Baumgartner am 27. Februar 2014