

Spinat-Käse-Knödel mit Schmortomaten, Nussbutter, Salat

Für zwei Personen

Für die Spinat-Käse-Knödel:

200 g Knödelbrot	250 g frischer Spinat	1 Schalotte
½ Knoblauchzehe	100 ml Vollmilch	2 Eier
50 g gerieb. Bergkäse	50 g gerieb. Emmentaler	40 g Mehl
1 TL Butter	Chilisalز	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Nussbutter:

125 g Butter

Für die Schmortomaten:

1 Rispe Kirschtomaten Olivenöl Salz

Für den Feldsalat:

200 g Feldsalat 1 EL Himbeeressig 1 EL Holunderessig
1 EL dunkler Balsamico 1 EL Kürbiskernöl 1 EL Olivenöl
1 TL Agavendicksaft Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

50 g Parmesan 2 EL Kürbiskerne

Für die Spinat-Käse-Knödel:

Den Ofen auf 150 Grad Heißluft vorheizen. Milch erwärmen. Spinat waschen und trockenschleudern. Knoblauch und Schalotte abziehen und sehr fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Schalotte darin anschwitzen. Spinat dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Sobald der Spinat zusammengefallen ist, aus der Pfanne nehmen und kurz abkühlen lassen. Spinat anschließend sehr fein hacken. Knödelbrot in eine Schüssel geben, mit der warmen Milch begießen, die Eier dazu schlagen, den Spinat dazu geben und alles vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Chilisalز und Muskat abschmecken. Den geriebenen Käse untermischen. Mit feuchten Händen Knödel formen.

Knödel in kochendes Salzwasser geben und anschließend darin für ca. 7 Minuten sieden lassen.

Für die Nussbutter:

Butter in einem Topf schmelzen und kochen lassen, bis das Wasser verdampft, sich die Molke absetzt und diese Bräune annimmt. Die Butter sollte eine goldene Farbe bekommen und angenehm nussig riechen. Die fertige Nussbutter zuletzt durch ein Küchentrepp filtern, um die Molkereste abzufangen.

Für die Schmortomaten:

Tomaten in eine ofenfeste Form geben, mit Olivenöl beträufeln, salzen und für ca. 30 Minuten in den Ofen geben.

Für den Feldsalat:

Feldsalat gut waschen und trockenschleudern. Ein Dressing aus dem Himbeeressig, Holunderessig, Balsamico, Kürbiskernöl, Olivenöl, Agavendicksaft, Salz und Pfeffer herstellen. Den Feldsalat damit anmachen.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Öl rösten.

Knödel mit der Nussbutter übergießen und zuletzt den Parmesan und die Kürbiskerne darüber geben. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kathrin Deininger am 25. Februar 2021