

Spinat-Käseknödel mit Pilzrahm und Honig-Tomaten

Für zwei Personen

Für die Knödel:

150 g Babyspinat	1 kleine Schalotte	150 g Weißbrot
100 g Bergkäse	100 ml Milch	2 EL Butter
25 g Mehl	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Pilzrahm:

350 g gemischte Pilze	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
1 EL Butter	120 ml Sahne	20 ml Weißwein
50 ml Gemüfefond	Salz	Pfeffer

Für die Honigtomaten:

150 g kleine Strauchtomaten	1 EL flüssigen Honig	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie

Für die Knödel:

Den Ofen auch 160 Grad Umluft vorheizen.

Die Milch in einem Topf lauwarm erhitzen. Das Brot fein würfeln und in eine Schüssel geben. Milch darüber gießen und circa 10 Min. ziehen lassen. Nun die Zwiebel abziehen und sehr fein würfeln. Spinat verlesen, waschen, gut abtropfen lassen und grob hacken. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin glasig dünsten und kurz den Spinat dazugeben. Spinat nach 2 Min. wieder herausnehmen und abkühlen lassen. Den Käse grob reiben. Dann Ei, Mehl, Zwiebel, Spinat und Käse zum Brot geben und mit den Händen verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Klarsichtfolie auslegen die Masse darauf geben und mit Hilfe der Folie eine Rolle formen und einrollen. Nun die Rolle aus der Klarsichtfolie nehmen, in Alufolie einwickeln und die Enden gut verschließen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Knödelrolle für 15 Min. in das noch siedende Wasser geben.

Anschließend herausnehmen und in Scheiben schneiden.

Für den Pilzrahm:

Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. In einer Pfanne Butter erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin anbraten, dann Pilze zugeben und etwa 5 Min. mitbraten.

Anschließend mit Weißwein, Gemüfefond und Sahne ablöschen, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Honigtomaten:

Die Tomaten waschen und abtrocknen. Mit Olivenöl, Honig, Salz und Pfeffer abschmecken und bei 160 Grad für 10-15 Min. in den Ofen geben.

Anschließend herausnehmen und anrichten.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trocken wedeln und fein hacken Den Pilzrahm mittig auf den Teller platzieren, 3 Knödelscheiben draufsetzen und mit der Petersilie garnieren.

Riccarda Schröter am 20. Oktober 2021