

# Spinatknödel mit Salbeibutter, Tomaten, Rote-Bete-Salat

## Für zwei Personen

### Für die Knödel:

200 g frischer Spinat	100 g altbackene Brötchen	1 Zwiebel
2 Eier	50 g Parmesan	100 ml Milch
50 g Semmelbrösel	50 g Weizenmehl	1 EL Olivenöl
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

### Für die Butter:

6 EL Butter	3 Zweige Salbei
-------------	-----------------

### Für den Salat:

1 vorgegarte Rote Bete	1 Orange	20 g Pinienkerne
1 EL weißer Balsamico	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Tomaten:

6 Cherrytomaten	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
-----------------	---------------	---------------

### Für die Dekoration:

20 g Walnüsse	2 g Parmesan	4 Zweige Salbei
---------------	--------------	-----------------

## Für die Knödel:

Den Backofen auf 210 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Milch in einem Topf etwas erwärmen. Die alten Semmeln mit der lauwarmen Milch vermengen und gut durchziehen lassen. Zwiebel abziehen, fein hacken und in Olivenöl anschwitzen. Spinat waschen, trockenschleudern und in einem Topf mit kochendem Salzwasser kurz blanchieren, abtropfen lassen, eventuell ausdrücken und fein hacken.

Danach den Spinat mit der Brötchen-Milch-Masse vermengen. Parmesan reiben. Salz, Pfeffer, Muskat, Parmesan, Eier und Semmelbrösel zur Masse geben und gut vermischen. Ggf. etwas Mehl hinzufügen. Danach aus der Masse Knödel formen und in kochendes Salzwasser geben.

Sobald die Knödel an der Wasseroberfläche schwimmen, herausnehmen.

Gut abtropfen lassen.

## Für die Butter:

Salbei abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Salbeiblätter hineingeben. Leicht braten lassen und nach circa 3 Minuten vom Herd nehmen. Beiseitestellen.

## Für den Salat:

Rote Bete in Würfel schneiden. Orange auspressen und den Saft auffangen. Rote Bete mit Olivenöl, Balsamico, Orangensaft und Salz und Pfeffer vermengen. Pinienkerne in einer heißen Pfanne ohne Öl anrösten und auf dem Rote-Bete-Salat verteilen.

## Für die Tomaten:

Tomaten samt Rispe waschen und mit Salz, Pfeffer und Olivenöl beträufeln. Für 10-15 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Herausnehmen und beiseitestellen.

## Für die Dekoration:

Parmesan grob hobeln. In einer heißen Pfanne die Walnüsse leicht anrösten. Salbei abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen.

Knödel mit Walnüssen, Parmesan und Salbeiblätter garnieren.

Das Gericht auf Teller anrichten und servieren.

Emma Trotter am 31. Januar 2022