

Spinat- und Rote-Bete-Knödel mit Nussbutter und Salat

Für zwei Personen

Für die Spinatknödel:

100 g frischer Spinat	4 altbackene Brötchen	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 Ei	100 g Bergkäse	1 EL Butter
125 ml Milch	5 Zweige glatte Petersilie	20 g Semmelbrösel
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Rote-Bete-Knödel:

100 g vorgeg. Rote Bete	4 altbackene Brötchen	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 Ei	50 g Blauschimmelkäse	1 TL Butter
125 ml Milch	5 Zweige glatte Petersilie	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Nussbutter:

200 g Butter

Für die Garnitur:

100 g Gruyère	1 Beet rote Shiso-Kresse	4-5 kleine Blätter roter Mangold
---------------	--------------------------	----------------------------------

Für den Salat:

100 g bunter Blattsalat	5 Radieschen	4 Cocktailtomaten
1 kleine Karotte	1 kleine Gurke	1 orange Paprika
1 Frühlingszwiebel	2 Halme Schnittlauch	

Für das Dressing:

1 EL mittelscharfer Senf	2 EL flüssiger Honig	1 EL heller Balsamicoessig
5 Halme Schnittlauch	5 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Spinatknödel:

Den Spinat waschen und klein hacken. Zwiebel abziehen, fein schneiden und in Butter andünsten. Mit Milch ablöschen und erhitzen. Brötchen zerkleinern, mit der Zwiebel-Milch-Mischung übergießen und ziehen lassen.

Käse reiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Spinat, Käse, Ei und Petersilie mit dem eingeweichten Brötchen vermengen und die Masse mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Gut durchkneten und aus der Masse kleine Knödel formen. Sollte die Masse zu weich sein, Semmelbrösel unterkneten. Die Knödel in ausreichend Salzwasser 10-15 Minuten sieden lassen.

Für die Rote-Bete-Knödel:

Zwiebel abziehen, fein schneiden und in Butter andünsten. Mit Milch ablöschen und erhitzen. Brötchen zerkleinern, mit der Zwiebel-Milch-Mischung übergießen und ziehen lassen.

Rote Bete fein schneiden. Blauschimmelkäse fein raspeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Rote Bete mitsamt der Flüssigkeit, Käse, Ei und Petersilie mit dem eingeweichten Brötchen vermengen und die Masse mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Gut durchkneten und aus der Masse kleine Knödel formen. Die Knödel in ausreichend Salzwasser 10-15 Minuten sieden lassen.

Für die Nussbutter:

Butter im Topf schmelzen, dann bei kleiner Hitze köcheln, bis sich an der Oberfläche eine weiße Schicht bildet. Nun bei niedriger Hitze weiter köcheln. Die Butter sollte hierbei klar und zu hell-goldgelben Krümeln werden. Nun durch ein feines Sieb geben.

Für die Garnitur:

Gruyère fein hobeln. Mangold putzen. Käse, Mangold und Kresse als Garnitur verwenden.

Für den Salat:

Salat waschen und trockenschleudern. Radieschen und Frühlingszwiebel putzen. Tomaten abrausen und trockentupfen. Karotte und Gurke schälen. Paprika halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien.

Schnittlauch abrausen und trockenwedeln. Salat, Radieschen, Frühlingszwiebel, Tomaten, Karotte, Gurke, Paprika und Schnittlauch klein schneiden.

Für das Dressing:

Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden.

Senf, Honig, Essig und Schnittlauch verrühren. Öl tröpfchenweise darunter schlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Salat damit marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Carla Weissbacher am 09. März 2022