

# Spinat-Knödel, Nussbutter, Feldsalat, Walnuss-Crunch

## Für zwei Personen

### Für die Knödel:

200 g frischer Spinat	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
100 g altbackene Brötchen	50 g Bergkäse	50 g Parmesan
2 Eier, Größe M	100 ml Milch	25 g Butter
2 Zweige glatte Petersilie	2 Zweige Majoran	Muskatnuss
2-2 $\frac{1}{2}$ EL Mehl	Salz	Pfeffer

### Für den Salat:

200 g Feldsalat	2 EL Walnussöl	2 EL Balsamicoessig
1 EL mittelscharfer Senf	1. Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer

### Für den Walnuss-Crunch:

50 g Walnüsse	1 EL Honig
---------------	------------

## Für die Knödel:

Das Brötchen in sehr dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Milch erhitzen und darüber träufeln, locker mischen und zugedeckt etwas ziehen lassen.

Spinat abbrausen und trockenschleudern. Zwiebel und Knoblauch abziehen, Zwiebel fein würfeln, Knoblauch pressen. Butter in einer Pfanne auslassen. Zwiebel und Knoblauch dazugeben und ca. 5 Minuten weich dünsten. Spinat hinzugeben und kurz mitdünsten. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Petersilie und Majoran abbrausen, trockenwedeln, hacken und unterrühren. Alles kurz abkühlen lassen.

Spinat in ein Sieb geben, kräftig ausdrücken und anschließend fein hacken.

Eier leicht verquirlen. Bergkäse und Parmesan reiben.

Spinatmischung, Eier, Käse, Mehl und Brötchen mit den Händen durchmischen. Den Teig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Dann mit nassen Händen 8 tennisballgroße Portionen abnehmen und zu Knödeln formen. Spinatknödel in kochendem Salzwasser halb zugedeckt in ca. 20 Minuten gar sieden (nicht kochen) lassen. Herausheben und abtropfen lassen.

## Für den Salat:

Feldsalat putzen, waschen und trockenschleudern.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Walnussöl, Balsamicoessig, Senf und Schnittlauch verrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Für den Walnuss-Crunch:

Walnüsse in der Pfanne anrösten und mit Honig karamellisieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Klaus Kattenberg am 06. April 2022