

Spinat-Knödel mit Bergkäse-Soße und Feldsalat

Für zwei Personen

Für die Knödel:

100 g altbackene Brötchen	300 g frischer Spinat	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 Eier	25 g Parmesan
25 g Bergkäse	1 EL Butter	100 ml Milch
2 EL Panko-Paniermehl	2 EL Mehl	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Bergkäsesauce:

1 Schalotte	1 EL Butter	200 g Gruyere
150 g Sahne	100 ml Vollmilch	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

50 g Feldsalat	5 Radieschen	1 Zitrone
2 TL Süßer Senf	1 TL Honig	75 ml Olivenöl
25 ml Himbeeressig	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Bund Schnittlauch

Für die Knödel:

ie Brötchen in Würfel schneiden und mit ca. der Hälfte der Milch übergießen und einweichen lassen. Spinat waschen und trockenschleudern. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne in Butter kurz andünsten und den Spinat dazugeben. Dünsten, bis der Spinat zusammenfällt. Spinat etwas zerkleinern und zu den Brötchenwürfeln geben. Parmesan und Bergkäse reiben und mit Eier, Mehl und Pankobrösel zu der Masse hinzufügen.

Masse mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken, alles mit den Händen verkneten und kurz ruhen lassen. Bei Bedarf noch etwas Milch hinzugeben.

Die Masse zu tennisballgroßen Knödeln formen und in siedendem Wasser ca. 15-20 Minuten ziehen lassen.

Für die Bergkäsesauce:

Schalotte abziehen, hacken und in einer Pfanne in der Butter anschwitzen und mit Sahne und Milch ablöschen. Bergkäse fein reiben und zu den anderen Zutaten dazugeben und schmelzen lassen. Sauce mit Pfeffer und ggf. Salz würzen. Die Sauce pürieren und ggf. durch ein Sieb streichen, um eine angenehme Konsistenz zu erreichen.

Für den Salat:

Feldsalat gut putzen. Radieschen in sehr feine Scheiben schneiden.

Senf, Honig sowie Essig und Öl in einer Schale miteinander verrühren.

Zitronenschale abreiben, anschließend Zitrone halbieren und auspressen.

Für etwas mehr Frische den Abrieb einer Zitrone und etwas Zitronensaft hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Feldsalat kurz vor dem Servieren mit dem Dressing marinieren.

Für die Garnitur:

Schnittlauch schneiden.

Annemarie Lippold am 07. Juni 2022