

Ziegenkäse in Spinat-Knödel mit Butter und Parmesan

Für zwei Personen

Für Spinatknödel:

2 alte Brezeln	300 g frischer Spinat	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	3 Eier	50 g Ziegenkäserolle
150 ml laktosefr. Milch	3 EL Mehl	2 EL Paniermehl
Muskatnuss	Öl	Salz, Pfeffer

Für die zerlassene Butter:

100 g Butter	2-3 Zweige Salbei	3 EL Paniermehl
--------------	-------------------	-----------------

Für die Garnitur:

20 g Parmesan	1 Körbchen Kresse	essbare Blüten
---------------	-------------------	----------------

Für Spinatknödel:

Die Milch erwärmen, mit Salz und Pfeffer würzen und Brezeln darin einweichen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Spinat waschen, trockenschleudern und grob schneiden. Zwiebel und Knoblauch in etwas Öl anschwitzen, dann Spinat hinzugeben und leicht zusammenfallen lassen. Etwas abkühlen lassen.

Brezeln gut ausdrücken und mit Spinat-Zwiebel-Mischung, Eiern, Milch, Mehl und Paniermehl in eine Schüssel geben und gut vermengen. Masse mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte die Masse zu flüssig sein, etwas Mehl unterrühren. Masse einige Minuten ziehen lassen.

Ziegenkäserolle in Würfel schneiden. Knödelmasse um die Käsewürfel formen.

Knödel in siedendem Salzwasser ca. 15 Minuten garziehen lassen.

Für die zerlassene Butter:

Salbei abbrausen und trockenwedeln. Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Vor dem Servieren Salbei und Paniermehl unterrühren.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben und über die Knödel streuen. Knödel zudem mit Kresse und Blüten garnieren.

Lisa Gütt am 20. Juli 2022