

# Knödel-Muffin, Rote-Bete-Knödel, Brennessel-Rahmspinat

## Für zwei Personen

### Für den Knödelmuffin:

2 altbackene Brötchen	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
2 Eier	100 g Bergkäse	100 g Butter
100 g Quark	100 ml Milch	1 Bund glatte Petersilie
100 g Panko Paniermehl	Salz	Pfeffer

### Für den Rote-Bete-Knödel:

1 frische Rote Bete	2 altbackene Brötchen	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	2 Eier	100 g Butter
100 g Magerquark	100 ml Milch	150 g Panko Paniermehl
$\frac{1}{2}$ TL Kümmel	Öl	Salz, Pfeffer

### Für den Brennessel-Rahmspinat:

100 g Spinat	100 g Brennesseln	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone	50 g Blauschimmelkäse
50 g Butter	100 ml Sahne	100 ml Gemüsefond
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

### Für die Nussbutter:

200 g Butter	Salz	Pfeffer
--------------	------	---------

## Für den Knödelmuffin:

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/und Unterhitze vorheizen. Eine Schale mit Wasser für den Knödel unter das Backbleck stellen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Schalotten, Knoblauch und Petersilie in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Brötchen würfeln und in etwas Milch einweichen. Eier trennen und das Eigelb zum Brötchen geben. Eiweiß separat aufschlagen. Bergkäse fein reiben. Quark und Panko Paniermehl mit dem Brötchen vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Käse, Petersilien-Schalotten-Mischung und Eiweiß unterheben. Dann die Masse in Muffinformen geben und für 15 Minuten backen.

## Für den Rote-Bete-Knödel:

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Knoblauch, Schalotte und Kümmel in einer Pfanne mit Öl anschwitzen. Rote Bete schälen, reiben und hinzugeben. Dann alles fein pürieren. Brötchen würfeln. Milch in einem Topf erhitzen. Brötchenwürfel in etwas Milch einweichen, dann Panko Paniermehl hinzugeben. Rote-Bete-Masse und Quark unterheben. Eier aufschlagen und hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knödelmasse in Frischhaltefolie und Alufolie wickeln und als Rolle dämpfen.

## Für den Brennessel-Rahmspinat:

Brennessel und Spinat abbrausen und trockenschleudern. Schalotte und Knoblauch abziehen und hacken. Alles zusammen in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Mit Gemüsefond und Sahne aufgießen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Blauschimmelkäse zerbröseln und ebenfalls hinzugeben. Zitrone waschen, Zitronenschale abreiben und zum Spinat hinzugeben.

## Für die Nussbutter:

Butter bei mittlerer Hitze auslassen, Molke abschöpfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Dennis Börner am 07. September 2022