

Spinat- und Käseknödel mit Rote-Bete-Salat

Für zwei Personen

Für die Spinatknödel:

175 g Blattspinat	125 g Weizenbrötchen	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Ei	50 ml Milch
1 EL Quark	Butter	1 EL dunkler Balsamicoessig
Muskatnuss	2 EL Mehl	2 EL Semmelbrösel
Salz	Pfeffer	

Für die Käseknödel:

125 g Weizenbrötchen	1 Zwiebel	1 Ei
20 g Bergkäse	20 g Graukäse	20 g Raclettekäse
50 ml Milch	Butter	1 Bund glatte Petersilie
1 EL Mehl	2 EL Semmelbrösel	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

3 Knollen gekochte Rote Bete	100 g Hüttenkäse	1 Zitrone
6 Thymianzweige	5 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Bund Brunnenkresse
2 EL Balsamicoessig	Salz	Pfeffer

Für die Spinatknödel:

Das Weißbrot würfeln und mit dem Mehl vermischen. Brot in Milch einweichen. Das Brot soll feucht sein, aber nicht klumpen. Stiele des Spinats entfernen. Zwiebel abziehen, fein hacken und in reichlich Butter anschwitzen. Knoblauch abziehen, klein schneiden und hinzufügen.

Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen mit dem Pürierstab kurz aufmixen, mit etwas Balsamico verfeinern und zum Brot geben. Vorsichtig unterheben. Quark und Ei hinzugeben, unterheben, mit Pfeffer und Salz abschmecken und die Masse ca. 10 Minuten stehenlassen. Ist sie zu feucht, mit Semmelbröseln nachsteuern. Sie sollte feucht sein, aber nicht kleben.

Für die Käseknödel:

Weißbrot würfeln mit dem Mehl vermischen und in der Milch einweichen lassen. Petersilie hacken. Zwiebel abziehen, fein hacken und in einer Pfanne in Butter anschwitzen und mit der Petersilie zur Brotmasse geben. Käse würfeln und zum Brot geben. Zusammen mit dem Ei untermischen, mit Semmelbröseln einstellen und eine halbe Stunde zur Seite stellen. Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

Fertigstellung: Aus Teig Knödel formen und für zwanzig Minuten ins schwach siedende Salzwasser geben. Mit Butter und Parmesan garniert servieren.

Für den Salat:

Rote Bete grob würfeln und mit 2 EL Olivenöl mischen. Blätter der abzupfen, etwas mit den Fingern zerzupfen und hinzugeben. Mit etwas Salz, Pfeffer und dem Balsamicoessig abschmecken. Zitrone halbieren, auspressen und mit Hüttenkäse und 3 EL Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Thymian hacken und bis auf einige wenige für die Garnitur unter den Hüttenkäse rühren.

Dann den Hüttenkäse mit einem Teelöffel über Rote Bete verteilen, mit dem restlichen Thymian bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Habermann am 17. Oktober 2022