

Spinat-Knödel mit geschmolzener Butter, Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für die Spinatknödel:

500 g Blattspinat	250 g Knödelbrot	1 Zwiebel
2 Eier	3 EL Quark	200 ml Milch
100 g Semmelbrösel	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Butter:

200 g Butter

Für den Salat:

1 Salatgurke	1 Knoblauchzehe	1 Limette, davon Saft
1 Bund Dill	100 ml Saure Sahne	3 EL Kürbiskernöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

20 g Parmesan

Für die Spinatknödel:

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebelwürfel darin glasig anschwitzen.

Eier, Milch, Knödelbrot, Semmelbrösel, Quark und Zwiebelwürfel in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Blattspinat waschen, blanchieren, eiskalt abschrecken, ausdrücken und anschließend unter die Knödelmasse heben. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse kleine, gleichmäßige Knödel formen. Salzwasser in einem Topf erhitzen und die Knödel darin unter dem Siedepunkt garziehen lassen.

Für die geschmolzene Butter:

Butter in einer Pfanne schmelzen. Knödel in der flüssigen Butter schwenken.

Für den Salat:

Gurke waschen, trockentupfen, längs halbieren und mit einem Löffel entkernen. Anschließend in Viertel schneiden. Limette auspressen und den Saft auffangen. Knoblauch abziehen und fein würfeln. Dill waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Saure Sahne, Kürbiskernöl und Limetensaft zu einem Dressing verrühren. Dill und Knoblauch untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing und Gurke miteinander vermengen.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben. Spinatknödel mit flüssiger Butter und geriebenen Parmesan garnieren.

Stefan Macek am 16. August 2023