

# Spinatknödel mit geschmorten Tomaten und Salbeibutter

**Für zwei Personen**

**Für die Spinatknödel:**

320 g Spinat	150 g Knödelbrot	1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1-2 Eier	20 g Montello-Käse
50 g Butter	60 ml Milch	Semmelbrösel
Muskatnuss	Öl	Salz, Pfeffer

**Für die geschmorten Tomaten:**

300 g Cherrytomaten	2-3 Zweige Thymian	5 EL Agavendicksaft
3 EL Olivenöl	Salz	

**Für die Salbeibutter:**

125 g Butter	3-4 Zweige Salbei
--------------	-------------------

**Für die Garnitur:**

20 g Montello-Käse

**Für die Spinatknödel:**

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Spinat waschen und trocken tupfen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Spinat mit Zwiebeln und Knoblauch in Butter anbraten, bis der Spinat weich ist. Milch ebenfalls erwärmen, dann alles zusammen in einen Mixer geben oder mit einem Stabmixer pürieren und anschließend über das Knödelbrot geben. Ei dazu geben, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Montello-Käse reiben und unter die Masse heben. Dann die Masse gut durchkneten und kurz ruhen lassen. Falls die Masse zu wässrig ist, ggf. Semmelbrösel dazu geben.

Salzwasser zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren, vorsichtig die Knödel hineingeben und ca. 10-15 Minuten ziehen lassen. Dann die Knödel aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und in etwas Öl anbraten.

**Für die geschmorten Tomaten:**

Agavendicksaft, Öl und Salz nach Geschmack verrühren. Tomaten mit Thymian in eine ofenfeste Form geben und mit der Marinade bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen garen, bis die Tomaten leicht aufplatzen.

Zwischenzeitlich erneut bestreichen.

**Für die Salbeibutter:**

Salbeiblätter abzupfen und hacken. Butter schmelzen lassen, Salbei hinzugeben und in der Butter ziehen lassen.

**Für die Garnitur:**

Käse reiben und über das Gericht streuen.

Barbara Blome am 22. Juli 2024