

Spinat-Knödel mit Gorgonzola-Soße

Für zwei Personen

300 g Blattspinat	80 g Knödelbrot	150 g Gorgonzola
20 g Emmentaler	30 g Parmesan	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	200 g Butter	1 Ei
100 ml Milch	1 EL Mehl	Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Den Blattspinat in kochendem Wasser blanchieren. Anschließend abschöpfen und fein hacken. Die Zwiebel sowie die Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und etwas Butter andünsten. Den Spinat zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Das Knödelmehl in eine Schüssel geben. Den Emmentaler in Würfel schneiden. Den Spinat anschließend zusammen mit 50 Millilitern der Milch, den Käsewürfeln, dem Mehl, je einer Prise Salz und Pfeffer zu dem Knödelbrot geben und kräftig durchmischen. Alles etwa fünfzehn Minuten zugedeckt ruhen lassen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Mit nassen Händen aus der Masse Knödel formen und in das kochende Wasser geben. Den Gorgonzola zusammen mit der übrigen Milch in einem Topf erhitzen und schmelzen lassen. Den Parmesankäse reiben. Die Spinatknödel zusammen mit der Gorgonzola-Sauce auf einem Teller anrichten. Mit dem Parmesankäse bestreuen und servieren.

Magdalena Niederbrunner am 14. Mai 2013