

# Spinat-Knödel auf Salatbett

**Für zwei Personen**

**Für die Knödel:**

225 g Spinat, TK	150 g Toastbrot	1 Zwiebel
1 Ei	30 g Parmesan	100 g Butter
2 EL Semmelbrösel	1 Muskatnuss	Olivenöl, Salz, Pfeffer

**Für den Salat:**

50 g Rucola	50 g Radicchio	50 g grüner Blattsalat
2 EL Pinienkerne	20 g Parmesan	3 EL Olivenöl
1 TL Balsamicoessig	2 EL Apfelessig	

**Für die Knödel:**

Die Rinde des Toastbrottes entfernen. Das innere des Brotes in Würfel schneiden und mit dem Spinat vermengen. Die Zwiebel abziehen und klein hacken. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten, bis sie glasig sind. Den Parmesan reiben und zusammen mit dem Ei und den Semmelbröseln zu dem Spinat geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles miteinander vermengen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Spinatmasse zu Knödeln formen und in das kochende Wasser geben, bis sie an die Oberfläche steigen.

Währenddessen die Butter in einen Topf geben und diese erhitzen, bis sie eine nussige Bräune bekommt. Die Knödel abgießen und in der braunen Butter schwenken.

**Für den Salat:**

Den Salat gründlich waschen und trocken schleudern. Aus dem Olivenöl und den beiden Essigen ein Dressing anrühren und mit dem Salat vermengen. Den Salat mit Pinienkernen bestreuen und Parmesan darüber hobeln.

Die Spinatknödel auf dem Salatbett anrichten und servieren.

Helga Stuhlpfarrer am 07. März 2017