

# Wickelknödel mit Spinat und veganem Eigelb

## Für zwei Personen

### Für die Wickelknödel:

500 g Kartoffeln	50 g Butter	1 L Gemüsefond
50 g Kartoffelmehl	200 g Semmelbrösel	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

### Für den Spinat:

400 g Babyspinat	2 gelbe Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ Zitrone, davon Saft	100 g Walnüsse	2 EL Sojasahne
2 TL mittelscharfer Senf	2 EL Honig	6 EL Olivenöl
1 EL Butter	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

### Für das vegane Eigelb:

2 EL Hafermilch	2 TL Hefeflocken	$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma
1 Msp. Kala Namak	1 $\frac{1}{2}$ EL Speisestärke	2 EL Rapsöl

### Für die Wickelknödel:

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in siedendem Salzwasser garen. Semmelbrösel in der Hälfte der Butter anbraten. Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Kartoffelmehl und Gewürze unter Kartoffeln heben. Teig auf einer Frischhaltefolie ausrollen. Semmelbrösel auf Kloßmasse geben und einrollen. In ca. 10 cm lange Stücke schneiden und die Enden zusammendrücken. Fond erhitzen und Wickelknödel darin gar ziehen lassen. Rollen in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit restlicher zerlassener Butter schwenken.

### Für den Spinat:

Spinat waschen, trockenschleudern und klein zupfen. Knoblauch abziehen und hacken. Zwiebeln abziehen und Hälfte der Zwiebeln fein hacken. Knoblauch und gehackte Zwiebeln in einer Pfanne mit Öl anschwitzen und die Hälfte des Spinats mitdünsten. Walnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Öl langsam rösten. Mit Honig beträufeln, karamellisieren lassen und zur Seite stellen. Andere Hälfte der Zwiebel in halbe feine Ringe schneiden und in etwas Butter bei geringer Hitze langsam schmelzen. Zitrone auspressen. Aus Olivenöl, Zitronensaft, Honig, Senf, Sojasahne, Salz und Pfeffer ein Dressing herstellen. Nicht angebratenen Spinat darin marinieren.

### Für das vegane Eigelb:

Stärke mit 220 ml Wasser vermischen und auflösen und dann in einem kleinen Topf oder Pfanne erhitzen und zum Kochen bringen. Mit einem Schneebesen gut verrühren und - wenn es etwas dicker wird Hefeflocken, Rapsöl und Kurkuma hinzugeben. Zum Schluss Milch unterrühren und kurz aufkochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht wurde. Mit Kala Namak abschmecken.

Jeanette Graneist am 27. Juli 2023