

Südtiroler Spinat-Knödel mit Graukäs, braune Butter

Für zwei Personen

3 Scheiben Speck	100 g Knödelbrot	100 g Tiefkühl-Spinat
1 Kopf Weißkohl	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Ei	20 g Tiroler Graukäse	20 g Parmesan
40 g Butter	1 EL Mehl	25 ml Milch
1 TL Muskatnuss	1 TL Kümmel, ganze Körner	4 Salbeiblätter
Butter, Olivenöl	weißer Balsamico	Pfeffer, Salz

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den aufgetauten Blattspinat mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Das Ei aufschlagen, mit dem Spinat in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Die Spinatmischung zusammen mit dem Knödelbrot in eine große Schüssel geben und vermengen. Die Milch, sowie das Mehl untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Graukäse in Stücke schneiden. Die Spinatmasse mit nassen Händen zu Knödeln formen, in die Mitte ein Stück Käse geben. Die Knödel anschließend in das kochende Salzwasser geben und etwa 15 Minuten lang gar ziehen lassen. Den Weißkohl halbieren, putzen und fein hobeln. Etwas Butter in einer Pfanne zerlassen. Den Speck in Würfel schneiden und in die Pfanne geben. Den Kohl mit dem Olivenöl, dem Balsamicoessig und dem Kümmel marinieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend den Speck dazugeben und untermischen. Für die gebräunte Butter, die 40 Gramm Butter in einer Pfanne zerlassen und die Salbeiblätter zugeben. Die Zwiebel sowie die Knoblauchzehe abziehen, fein hacken, in die heiße Pfanne geben und andünsten. Die Knödel aus dem Topf nehmen und zusammen mit dem Krautsalat auf einem Teller anrichten. Die gebräunte Butter über die Knödel geben und servieren.

Simone Rungger am 17. September 2012