

# Herzhafte Kartäuser-Klöße mit Käse-Soße, Spinat-Salat

## Für 2 Personen

80 g junger Blattspinat	4 Kirschtomaten	1/2 Bund Schnittlauch
2 Schalotten	1/2 Bund Petersilie	2 EL Butter
4 getr. Öl-Tomaten	8 dünne Scheiben Kastenweißbrot	50 g Bergkäse
200 ml Milch	1 TL Bio-Gemüsebrühe (Instant)	1 Prise Muskat
Pfeffer, Salz	1/2 TL Zitronen-Abrieb	150 ml Gemüsebrühe
3 EL Mehl	2 Eier	ca. 150 g Semmelbrösel
5 EL Olivenöl	1 EL heller Balsamico	1 TL Senf

Den Spinat vorsichtig waschen und abtropfen lassen. Kirschtomaten waschen und halbieren. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Schalotten und Petersilie fein hacken. 2/3 der Schalotten in einer Pfanne mit Butter anschwitzen, Pfanne vom Herd ziehen und Petersilie untermischen. Die getrockneten Tomaten abtropfen, fein hacken und unter die Schalotten mischen. Die Brotscheiben mit der Schalotten-Tomaten-Petersilienmischung bestreichen und jeweils 2 Brotscheiben zusammenklappen.

Für die Sauce:

Den Käse fein reiben. In einem Topf mit 1 EL Butter übrige Schalotten anschwitzen. Mit 1 TL Mehl bestäuben. Dann unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen die Milch langsam zugeben. Die Sauce kurz köcheln lassen und mit Gemüsebrühepulver würzen. Den Topf vom Herd ziehen, den Käse zugeben und in der warmen Sauce schmelzen lassen. Mit Muskat, Pfeffer und Zitronenschale abschmecken. Die belegten Brote in der Brühe tränken, mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Dann wie ein Schnitzel panieren, also in Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und mit den Semmelbröseln panieren. In einer Pfanne mit 3 EL Olivenöl die panierten Brote von beiden Seiten braten. Aus Balsamico, 2 EL Olivenöl und Senf eine Vinaigrette mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spinat mit der Vinaigrette anmachen, halbierte Kirschtomaten und Schnittlauch untermischen. Die herzhaften Kartäuserklöße anrichten, Käsesauce angießen und den Salat dazu reichen.

Vincent Klink am 3.. April 2014