

Spinat-Knödel mit Parmesan und Petersilienwurzel-Soße

Für zwei Personen

Für die Spinatknödel:

1,5 kg Blattspinat	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	$\frac{1}{4}$ Toastbrot ohne Rinde
60 ml Milch	1 Ei	50 g Parmesan
1 EL Mehl	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Soße:

100 g Petersilienwurzeln	250 ml Gemüsefond	100 g Sahne
1 EL Butter		

Für die Spinatknödel:

Den Spinat verlesen und waschen, grobe Stiele entfernen. Die Blätter tropfnass in einem Topf bei schwacher Hitze zusammenfallen lassen.

Knoblauch schälen und dazugeben. Spinat in einem Küchentuch ausdrücken, anschließend fein hacken. Toastbrot in feine Würfel schneiden. Milch aufkochen, vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und mit dem Ei verquirlen. Die Eiermilch über das Toastbrot gießen und mit einem Esslöffel Parmesan, Mehl, Knoblauch und Spinat sorgfältig vermischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und abgedeckt etwa 15 Minuten quellen lassen. Mit angefeuchteten Händen aus der Teigmasse kleine Knödel formen und diese in siedendem Salzwasser gar ziehen lassen. Sie sind fertig, wenn sie an die Oberfläche steigen. Die Klöße mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und abtropfen lassen. Restlichen Parmesan hobeln.

Für die Soße:

Petersilienwurzeln putzen, schälen und im Gemüsefond weich garen. Mit dem Stabmixer pürieren, die Sahne angießen und aufkochen lassen. Die Sauce mit der Butter verfeinern und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Petersilienwurzelsauce auf Tellern verteilen und die Spinatknödel darauf anrichten. Mit Parmesanspänen bestreut servieren.

Nelson Müller am 18. März 2021