

Spinatknödel mit Käsekern

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

200 G	Knödelbrot
200 G	TK Cremespinat
3	Eier
10 G	Salz
1 PRISE	Pfeffer
175 G	Milch
8 STUECK	Mini Mozzarella Bällchen (oder Gorgonzola/Österkron)
70 G	Mehl
50 G	Butter
	geriebener Parmesan
	Ruccola

Zubereitung

1. Knödelbrot, Eier, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben.
2. In einem Topf den Cremespinat bei niedriger Hitze auftauen, bis er warm ist.
3. Die kalte Milch in den Topf dazugeben und gut mit dem Spinat mischen.

Alles sollte nun lauwarm sein!
4. Die lauwarne Spinat-Milch-Mischung zum Knödelbrot, den Eiern und Gewürzen geben und alles mit einem Kochlöffel gut vermischen.
5. Anschließend ca. 30 Minuten rasten lassen.
6. Nach dem Rasten das Mehl dazugeben und wieder mit dem Kochlöffel gut untermengen.
7. Mit feuchten Händen kann nun etwas Teig zu einer Kugel geformt und flachgedrückt werden.
8. In die Mitte eine Mozzarellakugel setzen und den Teig gut darum herum verteilen.
- 9.

Mit feuchten Handflächen zu Knödeln formen.

10. Die Knödel danach 20 Minuten in leicht kochendem Wasser garen.
11. In der Zwischenzeit in einem kleinen Topf die Butter schmelzen und unter ständigem Schwenken etwas braun werden lassen.

Den Topf auf der Herdplatte leicht hin und her bewegen,
dann spritzt die Butter nicht!

12. Sobald leichte braune Stellen erscheinen, die Butter vom Herd wegnehmen.
13. Die Knödel mit einem Siebschöpfer aus dem Wasser nehmen.
14. Danach gemeinsam mit der braunen Butter,
geriebenem Parmesan und etwas Rucola anrichten.