

Spinatknödel mit brauner Butter und Bergkas



www.groebenhof.at

Zutaten: (ca.6-8 Portionen)

- 400 g gekochter Blattspinat
- 250 g Bauertopfen (oder Rikotta oder Magertopfen)
- 50 g Mehl
- 100g trockenes Knödelbrot
- Semmelbrösel zum Binden
- 4 Eier
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 1 große Zwiebel
- 1 Eßl. gehackte Petersilie
- etwas Butter zum anschwitzen

zum Anrichten:

- 100g Butter
- 80 g Bergkas (oder auch Parmesan)
- feingeschnittenen Schnittlauch

Zubereitung:

Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in der Butter mit der gehackten Petersilie anschwitzen. Den Blattspinat gut ausdrücken und auf einem Brett klein hacken. Spinat, Zwiebel und Topfen in eine Schüssel geben, mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Eier und das Mehl zugeben und vermischen. Diese Masse nun mit dem Knödelbrot und den Semmelbröseln binden bis eine kompakte Masse entsteht, aus der sich mühelos Knödel formen lassen. Die Knödel in kochendem Salzwasser 10 Minuten ziehen lassen.

Die Butter zerlassen und erhitzen bis sie "nußbraun" ist. Die Knödel auf Tellern anrichten, den geriebenen Kas darübergeben und mit der Butter übergießen. Mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

Als Beilage reicht man einen gemischten Salat.