

Spinatknödel

An Morchel-Spargel-Ragout

Knödel:

500g Toastbrotwürfel

150ml Milch

100g Zwiebeln (fein geschnitten)

1 Knoblauchzehe (fein geschnitten)

30g Butter

150g blanchierter Spinat (gut ausgedrückt)

1 Ei + 1 Eigelb

1 EL Mehl

250g kräftigen Hartkäse (davon 8 Käsewürfel zum Füllen der Knödel,
8 Scheiben zum Überbacken, den Rest gerieben)

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Toastbrotwürfel in lauwarmer Milch einweichen. Zwiebel und Knoblauch in Butter andünsten und mit Brotwürfeln vermengen. Spinat und Ei/Eigelb im Mixer fein pürieren und mit Mehl und geriebenem Käse unter die Brotmasse arbeiten. Mit feuchten Händen ca. 50g schwere Knödel formen. Jeden mit einem Käsewürfel füllen. In Salzwasser 8-10 min. leicht kochen. Herausheben, mit Käsescheiben belegen und im Backofen goldbraun überbacken.



Spinatknödel

An Morchel-Spargel-Ragout

Morchel-Spargel-Ragout:

12 grüne Spargelspitzen, 12 weiße
1 Bund Spitzen von wildem Spargel
1 Schalotte (klein geschnitten)
30g Butter
250g frische Morcheln
2 EL Marsala
1 EL Bärlauchstreifen
150ml Rahm

Spargelspitzen getrennt in Salzwasser mit wenig Zucker kochen.
Schalotte in Butter dünsten, Morcheln dazugeben und kurz anbraten.
Mit Marsala ablöschen, Spargelspitzen und Bärlauch dazugeben und
mit Rahm aufgiessen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Spinatknödel mit dem Morchel-Spargel-Ragout anrichten.

Wir wünschen guten Appetit!

