

# Rezept der Woche



## Spinatknödel mit geschmorten Cherrytomaten und Salbeibutter

Zutaten: 4 Personen

- 300 g altbackenes Weißbrot/Brötchen
- 200 ml Milch
- 500 g Spinat
- 150 g Mehl
- 50 g Semmelbrösel
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Butter
- 50 g Bergkäse
- 100 g Parmesan
- 2 Eier
- 1 Prise Muskatnuss

Beilage:

- Cherrytomaten an der Risppe
- etwas Olivenöl
- Pfeffer/Salz
- 4 EL Butter
- 2 Salbeiblätter

Zubereitung:

Weißbrot in kleine Stücke schneiden und in eine ausreichend große Schüssel geben. Milch lauwarm erhitzen, gleichmäßig über das Brot gießen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein hacken. Bergkäse reiben. Parmesan fein reiben. Spinat waschen und putzen.

2 EL Butter einem flachen Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch goldgelb anbraten. Tropfnassen Spinat hinzufügen bei kleiner Hitze kurz blanchieren, bis der Spinat zusammenfällt. Spinat auskühlen lassen und klein schneiden.

Eier, Mehl, Semmelbrösel, Bergkäse und Spinat in die Schüssel mit dem milchgetränkten Weißbrot geben und gut durchmischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Knödelteig in runde Kugeln mit ca. 4 cm Durchmesser formen.

In einem ausreichend großen Topf Wasser erhitzen. Hitze reduzieren, die Knödel in den Topf geben und 15 Minuten ziehen (nicht kochen) lassen.

Die Cherrytomaten mit Risppe waschen. In eine Auflaufform legen, mit Olivenöl einpinseln und im Backofen bei 180 Grad kurz schmoren. Salzen und pfeffern. 4 EL Butter schmelzen, die Salbeiblätter dazugeben, leicht bräunen. Zu den Knödeln anrichten. Knödel evtl. mit etwas Parmesan bestreuen.