Nah&Frisch

www.kotanyi.com Professional

Flaumige Spinatknödel mit Nussbutter

Hauptspeise Frühling Gemüse Österreichisch

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●○○

Zwiebel in Butter in einer Pfanne glasig anschwitzen. Nebenbei den Spinat in kochendem Salzwasser für einige Sekunden blanchieren. Danach gut ausdrücken und etwas trocknen lassen. Milch in einem Topf erwärmen schmelzen. Semmelürfel und Semmelbrösel in einer großen Schüssel mit dem Milch-Butter-Gemisch, den Zwiebelwürfeln, dem Ei, dem Spinat, dem Saft einer halben Zitrone sowie den Gewürzen gut vermengen und kneten.

Bevor die Knödel geformt werden, die Masse etwa 30 Minuten ziehen lassen. Am einfachsten lassen sich die etwa golfballgroßen Knödel mit feuchten Händen formen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Knödel darin für etwa 20 Minuten auf niedriger Flamme kochen. Die Walnüsse in einer Pfanne angeröstet, bis ein nussiger Duft entsteht. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und so lange rösten, bis sie bräunlich wird. Nicht vergessen dabei laufend umzurühren. Die Knödel mit der braunen Butter, geriebenen Parmesan und den gerösteten Walnüssen servieren. Guten Appetit.

ZUTATEN

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 25 g Butter
- 500 g Spinat, frisch
- 100 ml Milch
- 5 Semmeln, altbacken
- (in Würfel geschnitten)
- 2 EL Semmelbrösel
- 1/2 Zitrone, Saft
- 1 Ei
- 1 Prise Kotányi Muskatnuss, gemahlen
- 1 Prise Kotányi Meersalz, jodiert grob
- 1 Prise Kotányi Pfeffer, bunt ganz
- Topping:
- 3 EL Walnüsse
- 100 g Parmesan, gerieben
- 75 g Butter