



Spinatknödel mit brauner Butter

und Radieschen-Tomaten-Salat



ca. 50min



2 Personen

Diese Knödel sind so phänomenal gut, dass wir unserer Köchin Natalie am liebsten stets den roten Teppich ausrollen wollen, wo immer sie entlang schreitet! Der Kartoffelkloßteig wird mit zartem Spinat, gebratenen Zwiebeln und einem Hauch Knoblauch und Käse zu Knödeln geformt. Während sie in heißem Wasser gar ziehen, bereitest du den knackig-frischen Salat und die gebräunte Butter zu. Und dann heißt es: Schlemmen!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Babyspinat
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Packung Kartoffelkloßteig ¹²
- 1 Bund Radieschen
- 1 Packung Kirschtomaten
- 10g frische Petersilie
- 1 Packung Kürbiskerne
- 1 Packung Butter ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- großer Topf
- kleiner Topf
- große Pfanne
- kleine Pfanne
- Küchenreibe
- Küchenwaage / Waage
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (3), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 915kcal, Fett 53.9g, Kohlenhydrate 84.9g, Eiweiß 21.1g



1. Spinat vorbereiten

Den **Spinat** in einer großen Pfanne bei mittlerer Temperatur zusammenfallen lassen. Währenddessen die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **Spinat** in ein Sieb geben und möglichst viel Wasser herausdrücken. Die **Zwiebeln** in der Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-4Min. anbraten. Den **Knoblauch** zugeben und 30Sek. mitbraten.



4. Salat zubereiten

Die **Radieschen** und die **Kirschtomaten** vierteln. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Aus 2EL Olivenöl, 2EL (hellem) Essig und je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker ein **Dressing** anrühren und mit den **Radieschen**, den **Tomaten** und der **1/2 der Petersilie** vermengen.



2. Knödel formen

In einem großen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Knödel** zum Kochen bringen. Den **Käse** fein reiben. Die **1/2 des Käses** mit dem **Spinat**, den **Zwiebeln** und dem **Kloßteig** vermengen und aus der Masse **10-12 Knödel** formen.



5. Kürbiskerne anrösten

Die **Kürbiskerne** grob hacken und in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze 2-3Min. anrösten. Zum Abkühlen auf einem Teller beiseitestellen.



3. Knödel garen

Die **Knödel** in das kochende Wasser geben, einmal aufkochen lassen und dann ohne Hitzezufuhr 20-25Min. gar ziehen lassen.



6. Butter bräunen

60g Butter in einem kleinen Topf bei starker Hitze schmelzen lassen, bis die **Butter** braun ist und angenehm nussig riecht. Die **Spinatknödel** mit dem **Salat** anrichten und mit der gebräunten **Butter** beträufeln. Mit den **Kürbiskernen**, der **restlichen Petersilie** und dem **restlichen Käse** garnieren und servieren.