

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

ORF



Walnussknödel mit Spinat und Bergbriekäsesauce

Rezept: Gasthaus Freihof

Zutaten:

4 Weizenbrötchen – vom Vortag (ca. 60g pro Brötchen)
2 Eier – Größe M
150 ml Milch – 3,5 Prozent Fett
1 Zwiebel, groß – in kleine Würfel geschnitten
50 g Blattspinat – aufgetaut
10 g Walnüsse – zerkleinert und geröstet
2 EL Butter
1 TL Salz
Pfeffer – aus der Mühle

Käsesauce:

1/4 l Sahne
1/2 l Gemüsebrühe
100 Gramm Brie
1 große Zwiebel
Prise Pfeffer, Salz und Muskatnuss

Zubereitung:

Semmelknödel

Die Brötchen in kleine Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Milch leicht erwärmen, über die Brotwürfel gießen und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Die Zwiebel in der Butter glasig anschwitzen und etwas abkühlen lassen.

Blattspinat gut ausdrücken und grob hacken.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Eier, angeschwitzte Zwiebel, Spinat und die gerösteten Walnüsse zu den eingeweichten Brotwürfeln geben.

Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und alles vorsichtig zu einer gleichmäßigen Masse vermengen. Mit feuchten Händen 8 Knödel formen.

Reichlich Salzwasser zum Sieden bringen (nicht sprudelnd kochen) und die Knödel darin 15–20 Minuten gar ziehen lassen.

Käsesauce

Die Zwiebel fein würfeln und in etwas Butter glasig anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe und der Sahne aufgießen. Den Brie in kleine Stücke schneiden und unter Rühren in der Sauce schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss abschmecken. Die Sauce kurz köcheln lassen, bis sie eine cremige Konsistenz erreicht.

Anrichten

Die Semmelknödel auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit der Käsesauce überziehen und nach Belieben mit gerösteten Walnüssen oder frischen Kräutern garnieren.