

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Spinatknödel mit brauner Butter, Romanasalatherzen und Parmesan

**Koch: Stefan Fraundorfer**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Knödel

- 1 Zwiebel
- Butter zum Anbraten
- 100 g Milch
- 250 g Knödelbrot
- 100 g Topfen
- 4 Eier
- 100 g Babyspinat
- 100 g geriebener Hartkäse
- 2 EL Mehl
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- 200 g Butter

Für den Salat

- 2 Romanasalatherzen
- Apfelessig
- Olivenöl
- Salz
- Kristallzucker

Quelle: ORF extra

Für die Garnitur

- geriebener Parmesan
- Radieschen-Spalten

### Zubereitung

1. Für die Spinatknödel zuerst die Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne in etwas Butter anbraten. Dann mit der Milch aufgießen und aufkochen lassen. Das Knödelbrot in eine Schüssel geben und mit der heißen Zwiebel-Milch übergießen.
2. Nun den Babyspinat ganz kurz in einem Topf in kochendem Wasser blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und danach hacken.
3. Anschließend den Topfen, den Babyspinat, den geriebenen Käse, die Eier und das Mehl zu dem Zwiebel-Milch-Knödelbrot-Gemisch geben, gut verrühren, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken und kurz rasten lassen. Danach mit befeuchteten Händen Knödel formen und diese in einem Topf in gesalzenem Wasser 20 Minuten kochen und danach herausnehmen.
4. Währenddessen die Butter in einer Pfanne erhitzen und braun werden lassen, dann vom Herd nehmen.
5. Für den Salat die Romanasalatherzen zupfen, waschen und trockenschleudern. Für das Dressing ein wenig Apfelessig, etwas Olivenöl und eine Prise Salz und Kristallzucker in einer Schüssel verrühren und den Salat damit marinieren.
6. Zum Schluss je zwei Spinatknödel auf einem flachen Teller anrichten, etwas braune Butter darüber gießen, den marinierten Romanasalat dazugeben, mit geriebenem Parmesan bestreuen und mit Radieschen-Spalten garnieren.