

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Spinatknödel mit Salbeibutter und grünem Salat

Koch: Bernd Pitzer

Zutaten

(4 Personen)

Für die Spinatknödel

- 350 g Knödelbrot
- ¼ l Milch
- 2 Eier
- 100 g passierter Spinat
- 100 g Blattspinat
- ½ Zwiebel
- Pflanzenöl zum Anbraten
- 1 TL getrockneter Majoran
- 1 TL gehackte Petersilie
- Salz

Für die Salbeibutter

- ½ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 80 g Butter
- frischer Salbei nach Geschmack
- Salz
- Pfeffer

Für den Salat

- 1 Kopf grüner Salat
- 2 Tomaten
- 1 EL Sauerrahm
- frische Kräuter nach Belieben
- Essig nach Wahl
- Salz
- Pfeffer

Für die Garnitur

- geriebener Bergkäse
- Wiesenkräuter

Zubereitung

- 1.** Für die Knödel zuerst die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und gemeinsam mit dem Blattspinat in einer Pfanne in etwas Pflanzenöl anbraten. Die Masse kurz überkühlen lassen.
- 2.** Nun das Knödelbrot mit dem passierten Spinat, der Milch, den Eiern, dem getrockneten Majoran, der gehackten Petersilie und etwas Salz vermengen. Dann die überkühlte Zwiebel-Blattspinat-Masse dazugeben und die Knödelmasse eine halbe Stunde rasten lassen.
- 3.** Anschließend mit der Hand Knödel formen, diese leicht flach andrücken und in reichlich Pflanzenöl ausbacken.
- 4.** Für die Salbeibutter die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne in der Butter anrösten. Dann den Knoblauch feinschneiden, in die Butter dazugeben und die Butter abkühlen lassen. Den Salbei in feine Streifen schneiden, in die abgekühlte Butter mengen und diese salzen und pfeffern.
- 5.** Für den Salat zuerst das Dressing zubereiten. Hierfür den Sauerrahm mit etwas Essig, Salz, Pfeffer und frischen, gehackten Kräutern vermengen. Den grünen Salat waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Die Tomaten in Spalten schneiden und gemeinsam mit dem Salat mit dem Dressing marinieren.
- 6.** Zum Schluss die Spinatknödel mittig auf einem flachen Teller anrichten, die Salbeibutter darüber geben und die Knödel mit geriebenem Bergkäse und Wiesenkräutern garnieren. Den marinierten Salat mit den Tomaten dazu servieren.