

Käseknödel auf Rahmspinat

Im Herbst schmecken würzige Käseknödel besonders gut. Eine Portion Rahmspinat rundet die Knödel perfekt ab und versorgt uns mit Vitamin C.



Rezept

4 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Minuten

einfach

Dinkel Semmelknödel:

- 200g [LAND-LEBEN Dinkel Knödelbrot](#)

- 100g frisch geriebener Bergkäse
- 200ml Milch
- 1 Ei Größe M
- 3 EL Mehl
- 3 EL frisch gehackte Petersilie
- 1 EL Butter
- 1 Zwiebel
- 1 TL Salz

Rahmspinat:

- 400g Blattspinat TK
- 250g Sauerrahm
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 1 EL neutrales Öl
- ½ TL Salz
- Prise Muskatnuss

Zubereitung:

Spinat aus dem Tiefkühler nehmen, in ein Sieb geben und antauen lassen.

Für die Dinkel Semmelknödel das [LAND-LEBEN Dinkel Knödelbrot](#) in eine große Schüssel geben.

Anschließend die Zwiebel schälen, fein hacken und in Butter anbraten. Mit Milch ablöschen, über das Knödelbrot gießen und vorsichtig durchmischen.

Für ca. 10-15 Minuten ziehen lassen.

Nun Mehl, Eier, Salz sowie die frisch gehackte Petersilie zugeben und vermengen. Mit feuchten Händen Knödel formen und auf ein leicht bemehltes Küchentuch legen.

Einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Knödel darin für ca. 20 Minuten auf kleiner Flamme ziehen lassen.

Für den Rahmspinat, Zwiebel sowie Knoblauch schälen, fein hacken und in Öl anbraten. Spinat aus dem Sieb nehmen, ausdrücken und direkt in die Pfanne geben. Salz und eine Prise Muskatnuss zugeben, für ca. 10 Minuten schmoren lassen, Sauerrahm einrühren und weiter schmoren lassen bis die Knödel gar sind.

Rahmspinat und Käseknödel anrichten, mit frisch geriebenem Bergkäse bestreuen und servieren.

TIPP: Übrig gebliebene Knödel schmecken toll als Suppeneinlage. Dazu die kalten Knödel in Würfel schneiden, in etwas Butter anrösten und z.B. zu einer klaren Gemüsesuppe reichen.

www.land-leben.com