

A top-down view of a white plate containing a serving of spinach-feta dumplings (Serviettenknödel) topped with fresh strawberries and green onions. A small white bowl of strawberry sauce is on the side. The plate is set on a white wooden table with a pink napkin, silverware, and a pair of scissors. A small bowl of fresh spinach is also visible.

Spinat-Feta-Serviettenknödel mit Erdbeersalsa

Frischer Spinat, würziger Käse und fruchtige Erdbeeren sorgen für Frühlingsgefühle PUR. Diese flaumigen Serviettenknödel sind rasch zubereitet und schmecken der ganzen Familie.



Rezept

4 Portionen

Zubereitungszeit: 50 Minuten

sehr einfach

Spinat-Feta-Serviettenknödel:

- 150g frischer Spinat
- 400g **LAND-LEBEN Bio Dinkelknödelbrot**
- 3 Frühlingszwiebeln
- 200ml Milch
- 2 Eier, Gr. M
- 2 EL Mehl
- 150g Fetakäse
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Sonnenblumenöl

Erdbeersalsa:

- 400g frische Erdbeeren
- 1 Frühlingszwiebel
- 2 EL Balsamico Essig
- 2 EL Sonnenblumenöl
- Prise frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Spinat waschen, abtropfen lassen und grob hacken.

Knödelbrot in eine große Schüssel geben.

Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Frühlingszwiebeln darin glasig braten.

Spinat und eine zerdrückte Knoblauchzehe zugeben und unter ständigem Rühren rösten bis der Spinat zusammen fällt.

Mit Milch ablöschen und über die Knödelmassen gießen. Etwas abkühlen lassen, Eier sowie zwei Esslöffel Mehl zugeben. Den Fetakäse mit den Fingern zerbröseln, ebenfalls in die Schüssel geben und alles vorsichtig vermengen. Die Knödelmasse für ca.10 Minuten ziehen lassen.

Sollte die Knödelmasse noch etwas zu feucht sein, noch 1-2 Esslöffel Mehl zugeben.

Einen Topf mit Salzwasser zum kochen bringen oder den Dampfgarer vorbereiten.

Die Erdbeeren putzen und klein würfeln. Frühlingszwiebel fein schneiden und zu den Erdbeeren geben. Mit Balsamico Essig, Sonnenblumenöl und frisch gemahlenem Pfeffer marinieren und zur Seite stellen.

Nun mit feuchten Händen zwei Rollen aus der Knödelmasse formen. Jede Rolle mit Frischhaltefolie umwickeln. Mit einem Messer einige Löcher in die Folie stechen, damit die Knödel gleichmäßig gar werden.

Die Serviettenknödel für ca. 25 Minuten in siedendem Wasser oder im Dampfgarer garen.

Anschließend in Scheiben schneiden und mit Erdbeersalsa servieren.

TIPP: Zuviel gekocht? Die übrigen Serviettenknödel in Scheiben oder Stücke schneiden, rund um in Butter anbraten, mit verquirlten Eiern übergießen und auf kleiner Flamme stocken lassen. Vor dem Servieren in Stücke reißen und einen frischen Salat dazu servieren.