Spinatknödel mit Schwammerlsauce

Genuss aus der vegetarischen Küche: Raffiniertes Rezept für leckere Spinatknödel mit Schwammerlsauce.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

Für die Knödel

200 g	altes Weißbrot
6 EL	Milch
350 g	junger Spinat
1 EL	Pinienkerne
30 g	Butter
1 Stk.	Zwiebel
50 g	Bergkäse
1 Prise	Muskat
1 Stk.	Ei
3 EL	Semmelbrösel
	Speisestärke
1 Prise	Salz

Für die Schwammerlsauce

400 g	Schwammerln
2 Stk.	Schalotten
2 EL	Öl
200 ml	Schlagobers
1 Prise	Salz

1 Prise	Pfeffer
	Thymian
	Bohnenkraut

Zubereitung

1. Für die **Spinatknödel mit Schwammerlsauce** zu Beginn das altbackene Weißbrot (oder Brötchen) in kleine Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Die Milch darüber gießen und durchmischen. Kurz durchziehen lassen.

2. In der Zwischenzeit einen Topf mit wenig Salzwasser aufsetzen. Den Spinat verlesen, putzen und in einem Sieb waschen. Anschließend in das leicht kochende Wasser geben und kurz dünsten, bis die Blätter einfallen. Spinat in das Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen, restliches Wasser mit den Händen gründlich ausdrücken. Zum Schluss fein hacken.

3. Die Zwiebel schälen und fein würfeln, Pinienkerne gröber hacken. Öl oder Butter in einer großen Pfanne erhitzen, zuerst die Zwiebel anrösten, dann Pinienkerne und Spinat zufügen und einige Minuten mitrösten, nach Geschmack mit Muskat und Salz würzen. Pfanne vom Herd nehmen, die Masse etwas abkühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit Thymian und Bohnenkraut waschen, trockenschütteln und fein hacken, Käse grob reiben. Einen Teil der Kräuter für die Schwammerl zurückhalten, restliche Kräuter und Käse zu den Brotwürfeln geben. Die abgekühlte Spinatmasse, Ei und und Semmelbrösel ebenfalls zufügen. Die Masse mit den Händen gründlich durchmengen, dann die Schüssel abdecken und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen.

5. Unterdessen die Schwammerl gut putzen, bei Bedarf etwas kleiner schneiden. Die Schalotte abziehen und fein hacken. Eine Pfanne mit Öl auf hoher Stufe erhitzen, Schalotte und Schwammerl darin scharf anbraten und dabei ständig rühren. Mit Schlagobers ablöschen, Temperatur reduzieren, Deckel aufsetzen und alles einköcheln lassen, sodass die Sauce sämig wird. Mit Pfeffer und Salz würzen. Vom Herd nehmen.

6. Nach der Ruhezeit den Knödelteig zu kleinen, festen Kugeln formen. Etwas Stärkemehl in einen tiefen Teller füllen und die Knödel darin rundum wenden. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, dann die Temperatur reduzieren und nur noch leicht köcheln lassen.

7. Die Knödel in das siedende Wasser geben und garziehen lassen, bis sie an die Oberfläche kommen. Dann die Platte ausschalten und die Knödel abgedeckt noch 10 Minuten im Salzwasser ziehen lassen.

8. Die Pfanne mit den Schwammerln erneut auf der Platte erwärmen, die Kräuter unterrühren, auf angewärmten Tellern anrichten und mit den Spinatknödeln servieren.

Tipp

Die Spinatknödel mit Schwammerlsauce kann man auch mit anderen Kräutern wie Petersilie oder Schnittlauch verfeinern.