

# Spinat-Ricotta-Knödel in Salbeibutter

Die Spinat-Ricotta-Knödel in Salbeibutter schmecken zart würzig. Das vegetarische Rezept eignet sich perfekt als Beilage zu Fleischgerichte, aber auch als Hauptspeise.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

300 g	<a href="#">Spinat</a> (TK)
250 g	<a href="#">Ricotta</a>
2 Stk.	Eidotter
100 g	Parmesan gerieben
50 g	Weizengrieß
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
50 g	Mehl glatt
	<a href="#">Salz</a>
	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	Muskatnuss (gerieben)

## Salbeibutter

10 Stk.	Salbeiblätter
80 g	<a href="#">Butter</a>
60 g	Parmesan gerieben
100 g	Cocktailtomaten

## Zubereitung

1. Für die **Spinat-Ricotta-Knödel in Salbeibutter** den Spinat auftauen. Gut ausdrücken und fein hacken.
2. Den Ricotta Frischkäse mit Eidotter Parmesan und Weizengrieß vermengen. Knoblauch schälen, klein hacken und untermischen. Mit geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Masse 20 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
4. Die Hände befeuchten und kleine Knödeln formen, in Mehl wenden.
5. Salzwasser zum Kochen bringen und zirka 12 Minuten köcheln lassen. Einen Probknödel zur Probe entnehmen.
6. Butter in einer Pfanne aufschäumen, die Salbeiblätter und die geviertelten Cocktailtomaten hinzugeben. Zirka 1-2 Minuten ziehen lassen. Auf Teller anrichten und mit Parmesan bestreuen.

## Tipp