Spinatknödel mit Rahmsauce

Die Spinatknödel mit Rahmsauce sind köstlich im Geschmack und einfach in der Zubereitung. Dieses raffinierte fleischlose Rezept ist in der vegetarischen Küche sehr beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

250 g	Magertopfen
200 g	Spinat
2 Stk.	Eier
150 g	Haferflocken
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 Scheiben	Toastbrot
	Salz und Pfeffer nach Belieben
4 Stk.	Kirschtomaten

für die Sauce

2 EL	Butter
1.5 EL	Mehl
200 ml	Weißwein (trocken)
250 ml	Schlagobers
2 EL	Parmesan (frisch gerieben)

Zubereitung

1. Für die **Spinatknödel mit Rahmsauce** den Spinat zuerst in heißem Salzwasser blanchieren. Mit einer Kelle herausnehmen und abtropfen lassen. Den blanchierten Spinat mit einem Küchenmesser sehr fein hacken.

2. Alle Zutaten in einer großen Schüssel gut miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im Kühlschrank einen Stunde rasten lassen.

3. Aus der Knödel Masse mit feuchte Hände Knödel formen. Salzwasser zum Kochen bringen und die Knödel ca. 20-30 Min. im Wasser ziehen lassen.

4. In der Zwischenzeit die Rahmsauce zubereiten. Butter in einem Topf zerlassen und mit Mehl bestäuben. Leicht anschwitzen lassen und unterrühren den Wein dazu gießen. Schlagobers und den frisch geriebenen Parmesan hinzugeben und alles gut durchrühren. Einige Minuten köcheln lassen.

5. Rahmsauce auf einen Teller oder Pfanne verteilen und die Knödel anrichten. Die gewaschenen und halbierten Kirschtomaten in die Sauce legen.

Tipp

Zu den Spinatknödel mit Rahmsauce Feldsalat servieren, und die Knödel mit Schnittlauch garnieren.