Spinatknöderl auf geschmolzenen Paradeisern

Ein italienisches Rezept für Feinschmecker: Die Spinatknöderl auf geschmolzenen Paradeisern verwöhnen mit ihren Aromen jeden Gaumen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,0 h

Zutaten

Für die Spinatknöderl

160 g	Blattspinat
160 g	Erdäpfel
3 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
1 Stk.	Knoblauchzehe
80 g	Weißbrotbröseln

Für die Paradeiser

12 Stk.	Kirschparadeiser

60 g	Lauch
60 g	Butter
60 ml	Weißwein
1 Handvoll	Basilikum
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskat
1 Prise	Zucker
2 EL	Olivenöl

Zubereitung

1. Für die Spinatknöderl auf geschmolzenen Paradeisern zuerst einen Topf mit reichlich Salzwasser erhitzen und die Erdäpfel darin kochen. Abgießen, pellen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit den Blattspinat waschen, putzen und in heißem Wasser kurz blanchieren.

2. Erdäpfel zerdrücken und mit dem Spinat vermengen, dann die Eier unterrühren. Salzen, pfeffern und mit Muskatnuss abschmecken. Knoblauch schälen und in die Masse pressen. Die Weißbrotbrösel untermengen und alles für 2 Stunden ruhen lassen.

3. Mit angefeuchteten Händen aus der Masse kleine Knödel formen. Einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Die Knöderl hineingeben und ca. 10 Minuten kochen.

4. Währenddessen den Lauch waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Die Paradeiser waschen und halbieren. Das Basilikum waschen, trockentupfen und in kleine Streifen schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin den Lauch und die Paradeiser anschwitzen.

5. Mit Weißwein ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat würzen. Die Sauce so lange einreduzieren, bis die Flüssigkeit fast komplett verdampft ist. Dann die Butter dazugeben und das Basilikum einrühren. Auf Tellern verteilen, die Knöderl darauf setzen und servieren.

Tipp

Falls gerade kein Spinat verfügbar ist, können die Spinatknöderl auf geschmolzenen Paradeisern auch mit Bärlauch zubereitet werden. Mit frisch geriebenem Parmesan servieren.