

Spinat-Knödel mit Cherry-Tomaten und Parmesan

Für zwei Personen

Für die Spinatknödel:

500 g frischer Spinat	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
2 Eier	200 ml Milch	500 g Knödelbrot
Semmelbrösel, nach Bedarf	1 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für die Cherrytomaten:

250 g Cocktailtomaten	4 Zweige Thymian	1 EL Zucker
3 EL Balsamico Essig	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die braune Butter:

100 g Butter

Für den Parmesan:

30 g Parmesan

Für die Spinatknödel:

Das Knödelbrot in eine Schüssel geben. Milch erwärmen und über Brot geben. 10 Minuten ziehen lassen. Schalotte abziehen und fein würfeln, Knoblauch abziehen und pressen. Beides in einer Pfanne mit Butter andünsten. Spinat waschen und mit ein wenig Salzwasser kochen, bis er zusammenfällt. Mit kaltem Wasser abschrecken und mit einem Mixer passieren. Spinat, Schalotten, Knoblauch sowie Eier zur Brotmasse geben und durchkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls die Masse zu flüssig ist etwas Semmelbrösel dazugeben. Knödel formen und in einem Topf mit siedendem Salzwasser ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Für die Cherrytomaten:

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die gewaschenen Tomaten im Ganzen hineingeben und unter Schwenken dünsten. Zucker und Thymian dazugeben und karamellisieren lassen. Mit etwas Balsamico-Essig ablöschen.

Für die braune Butter:

Butter in einer Pfanne schmelzen und leicht bräunen.

Für den Parmesan:

Parmesan fein hobeln.

Katja Hildebrandt-Mertins am 26. Oktober 2022