

Spinat-Knödel mit Butter und geschmorten Cocktailtomaten

Für zwei Personen

Für die Spinatknödel:

200 g gewürfeltes Weißbrot	2 EL Mehl	200 g TK-Blattspinat
150 g Quark, 20%	3 Eier	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	200 g Butter	Salz
grobes Meersalz		

Für die Tomaten:

Ca. 25 Cocktailtomaten	50 g Butter	Salz
------------------------	-------------	------

Für die Garnitur:

$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	100 g Parmesan
---------------------------------	----------------

Für die Spinatknödel:

Wasser in einem Topf mit Meersalz würzen.

Mehl zum Knödelbrot geben und gut durchmischen. Spinat zusammen mit Quark, Eiern und Salz gut durchmischen, dass ein feiner Brei entsteht.

Den Spinatbrei zum Knödelbrot geben und mit einem Löffel gut vermengen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein schneiden und mit etwas Butter in einer Pfanne andünsten. Anschließend zum Knödelbrot geben und ebenfalls gut unterrühren. Teig 15 min. ziehen lassen.

Hände mit Wasser befeuchten und aus dem Teig Knödel formen, ins kochende Salzwasser geben und 15 min garkochen.

In einer Pfanne restliche Butter schmelzen und etwas braun werden lassen. Butter wird zum Schluss über die Knödel gegeben.

Für die Tomaten:

Cocktailtomaten halbieren und in derselben Pfanne in der vorhin Zwiebel und Knoblauch gedünstet wurden, mit Butter einige Minuten schmoren lassen. Tomaten salzen.

Für die Garnitur:

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Parmesan reiben.

Tomaten in tiefe Teller geben, die Knödel aus dem Wasser nehmen, auf die Tomaten legen, mit Parmesan, brauner Butter und Schnittlauch garniert servieren.

Simon Leimgruber am 21. Dezember 2021