

Spinatknödel mit brauner Butter und Gurkensalat

Für zwei Personen

Für die Spinatknödel:

500 g TK-Blattspinat	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
200 g Knödelbrot	150 g Bergkäse	3 Eier
Butter	100 ml Milch	50 g Mehl
150 g Panko	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Nussbutter:

100 g Butter

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	2 Schalotten	25 g m.-scharfer Senf
50 ml Weißweinessig	3 EL neutrales Pflanzenöl	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
25 g Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Spinatknödel:

Ein Drittel des Spinates in einer kleinen Schüssel mit zwei Eiern verrühren. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Bergkäse reiben.

Butter in der Pfanne erhitzen. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und darin unter Rühren in 3-4 Minuten glasig dünsten.

Restlichen Spinat dazugeben und für weitere 2-3 Minuten mit andünsten.

Anschließend vom Herd nehmen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Knödelbrot zusammen mit der Spinat-Ei-Mischung, dem geriebenen Käse, der Zwiebel-Spinat-Mischung und 2 gehäuften EL Mehl und Panko vermischen. Milch über die Knödelmasse geben und alles mit den Händen zu einer möglichst homogenen Masse verkneten. 2-3 Minuten kneten, bis sich die Feuchtigkeit gut verteilt und alle Zutaten gut zusammenhaften. Schüssel abdecken und ruhen lassen.

In einem großen Kochtopf reichlich Salzwasser zum Sieden bringen. Aus der Knödelmasse gleichgroße Knödel formen. Die Knödel 10-15 Minuten in Salzwasser garen, bis sie an die Oberfläche kommen.

Für die Nussbutter:

In einer großen Pfanne Butter zerlassen, bis sie anfängt braun zu werden.

Für den Gurkensalat:

Gurke waschen, Enden entfernen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Gurkenscheiben in ein Sieb geben, mit 1 TL Salz vermengen und 30 Minuten entwässern lassen.

In einer Schüssel Essig, Öl, Senf und Zucker verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schalotten abziehen, halbieren, fein würfeln und in das Dressing geben.

Dill waschen, Spitzen abzupfen und fein hacken.

Gurkenscheiben ausdrücken und zum Dressing geben. Dill unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gurkensalat mit Essig-Öldressing sofort servieren oder kalt stellen.

Vanessa Wilcke am 17. September 2025