

Spinatknödel, Rote-Bete- und Speck-Knödel, Nussbutter

Für zwei Personen

Für die Knödel-Grundmasse:

250 g Knödelbrot	50 g Zwiebeln	100 g Bergkäse
50 g Butter	2 Eier	150 ml Vollmilch
4 Zweige Petersilie	4-5 EL Weizenmehl	Salz, Pfeffer

Für die Spinatknödel:

100 g Blattspinat	1 Knoblauchzehe	Muskatnuss, Salz
-------------------	-----------------	------------------

Für die Rote-Bete-Knödel:

1 Knolle vorgek. rote Bete

Für die Speck-Knödel:

50 g Tiroler Speck

Für alle Knödel:

100 g Butter	40 g Grana Padano	Mehl, nach Bedarf
--------------	-------------------	-------------------

Für den Wildkräutersalat:

Wildkräutersalat	3 EL Olivenöl	3 EL Balsamico Bianco
1 TL mittelscharfer Senf	Salz	Pfeffer

Für die Knödel-Grundmasse:

Das Brot würfeln. Zwiebel abziehen und kleinhacken. Petersilie feinhacken.

Käse reiben. Zwiebel in Butter glasig dünsten, Milch hinzugeben und erhitzen, danach die Masse in das Brot gießen. Käse, Petersilie, Eier, Salz und Pfeffer dazugeben und mit den Händen gut vermischen. Nach Bedarf etwas Mehl dazugeben. Die Masse in drei Teige teilen.

Für die Spinatknödel:

Spinat waschen und im gesalzenem Wasser blanchieren, herausnehmen und im Eiswasser abschrecken. Ausdrücken und kleinschneiden. Dann kleinhacken. Knoblauch abziehen und feinhacken. Einen Teil des Teiges mit dem Spinat, Knoblauch und Muskatnussabrieb vermengen und gut verkneten.

Für die Rote-Bete-Knödel:

Rote Bete reiben. Einen Teil des Teiges mit der roten Bete vermengen und gut verkneten.

Für die Speck-Knödel:

Speck würfeln, in einer Pfanne kross anbraten und mit der Grundknödelmasse vermengen.

Für alle Knödel:

Mehl nach Bedarf zu den Knödeln geben und schön formen. In einem Dampfgarer 10-15 Minuten garen. Butter schmelzen. Knödel in der Butter leicht anbraten und damit servieren. Grana Padano am Ende über die Knödel reiben.

Für den Wildkräutersalat:

Olivenöl, Essig und Senf mixen und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Salat mit der Vinaigrette vermischen.

Robert Kolenda am 24. März 2025