

# Spinat-Knödel mit Trüffel

## Für 6 Personen

### Für die Knödel:

400 g Blattspinat	300 g Ricotta	150 g Weizenmehl
200 g Grana Padano	2 mittelgroße Zwiebeln	5 Eigelb
4 EL Butter	Salz, Pfeffer, Muskatnuss	

### Für die Trüffelsoße:

4 Eigelb	2 EL weißer Aceto Balsamico	5 EL Parmesan
70 ml Sahne	Trüffelsalz	Muskatnuss
Zucker	100 g Trüffelbutter	10 g weißer Alba-Trüffel

### Spinat vorbereiten:

Frischen Spinat gründlich waschen. 2 EL Butter in einer Pfanne schmelzen, Spinat hineingeben, zusammenfallen lassen, in ein Sieb geben. Die Flüssigkeit gründlich aus dem warmen Spinat drücken am besten mit einem Tuch, fein hacken. Zwiebeln sehr fein hacken, in 2 EL Butter glasig dünsten, Spinat zugeben, mit Salz, Pfeffer, frisch geriebenem Muskat abschmecken. Alles abkühlen lassen.

### Teig kneten:

Übrige Zutaten in einer großen Schüssel verrühren. Spinat-Zwiebel- Mischung mit den Knethaken von Rührgerät oder Küchenmaschine unterarbeiten, zu einem gleichmäßigen Teig kneten, eventuell noch Mehl zugeben.

### Knödel formen:

Aus dem Teig mit den Händen oder mit 2 Esslöffeln Knödel formen mit etwa 3 bis 4 cm Durchmesser. Im Kühlschrank abgedeckt 30 Minuten gehen lassen, besser mehrere Stunden.

### Soße anrühren:

Trüffelbutter sanft schmelzen, vom Herd nehmen, bei etwa 70 Grad Celsius mit übrigen Zutaten mischen. Auf kleinster Flamme vorsichtig zu einer sämigen Soße rühren. Sie darf nicht heiß werden. Konsistenz eventuell mit Sahne oder Butter korrigieren.

### Knödel kochen:

Wasser in großem Topf aufkochen, Knödel für vier bis sechs Minuten darin köcheln, herausholen. Mit Soße und gehobeltem Trüffel servieren.

### Trüffelbutter selbst aromatisieren:

Verschließen Sie 10 g Trüffel und 100 g Butter in einem luftdichten Gefäß, legen Sie es für drei Tage ins Eisfach.

### Knödel vorm Kochen gehen lassen:

Das Weizenmehl quillt nach und verbessert die Knödelkonsistenz.

test Dezember 2019