

# Spinat-Knödel mit Schinken-Zwiebel-Schmelze, Kopfsalat

## Für vier Portionen

### Für die Knödel:

|             |                       |           |
|-------------|-----------------------|-----------|
| 4 Brötchen  | 150 ml warme Milch    | 1 Zwiebel |
| 25 g Butter | 100 g frischer Spinat | 2 Eier    |

Salz, Muskatnuss

### Für die Schmelze:

|                   |                 |             |
|-------------------|-----------------|-------------|
| 50 g Kochschinken | 1 Gemüsezwiebel | 25 g Butter |
|-------------------|-----------------|-------------|

### Für den Salat:

|             |                       |               |
|-------------|-----------------------|---------------|
| 1 Kopfsalat | $\frac{1}{2}$ Zitrone | 1-2 TL Zucker |
| 2 EL Rapsöl |                       |               |

Für die Knödel:

Brötchen würfeln und in eine Schüssel geben. Warme Milch darüber gießen und die Brötchen fünf Minuten ziehen lassen. Zwiebel schälen, würfeln und in einer Pfanne in der Butter anschwitzen. Spinat abbrausen, trocken schleudern und klein hacken. Zu den Zwiebeln geben und darin ein bis zwei Minuten zusammenfallen lassen. Alles mit Salz und Muskatnuss würzen und zu den Brötchen geben. Eier zufügen und alles gründlich mischen. Aus der Masse acht Knödel formen. In einem flachen, breiten Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Knödel hinein geben. Hitze reduzieren, sodass das Wasser nicht mehr kocht. Die Knödel fünf bis acht Minuten darin ziehen lassen. In der Zwischenzeit Schinken klein würfeln, Zwiebel schälen und klein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelwürfel darin unter Rühren goldbraun anbraten. Schinken zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und weitere zwei Minuten braten lassen. Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Blätter in mundgerechte Stücke zupfen. Für das Dressing Zitronensaft mit Zucker und einer Prise Salz verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Anschließend das Öl unterschlagen und den Salat damit marinieren. Die Knödel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und auf Tellern anrichten. Mit der Schmelze beträufeln und mit dem Salat anrichten.

Horst Lichter am 30. August 2014