



Spinatknödel mit Bergkäse und Basilikum

Eines von Spitzenköchin Tanja Grandits Lieblingsgerichten als Kind waren Semmelknödel mit einer cremigen Pfifferlingsauce, wie sie ihre Mutter machte. Diese Spinatknödel werden durch den gemixten Spinat herrlich grün und saftig. Entscheidend ist, einen kräftigen Käse zu verwenden, damit die Knödel richtig würzig werden.

Zutaten für 4 Personen

Spinatknödel

- 500 g helles Brot oder Brötchen vom Vortag (oder Toastbrot)
- 1 grosse Zwiebel, fein gewürfelt
- 50 g Butter
- 1 Bund Basilikum, Blätter abgezupft
- 2 Eier
- 160 g würziger Bergkäse, klein gewürfelt
- Salz, frisch geriebene Muskatnuss, eine grosse Prise Nelkenpulver

Rahmspinat

- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 500 g frischer Spinat
- 200 ml Gemüsebrühe
- Salz, frisch geriebene Muskatnuss
- 200 ml Rahm

Zubereitung

1. Für die Knödel das Brot in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel in der Butter glasig andünsten.
2. Den Spinat und die Basilikumblätter mit den Eiern fein mixen, mit den Brotwürfeln, Zwiebel und Käse gut vermengen und abschmecken. Aus dem Teig 18 Knödel formen.
3. Die Knödel im Dampfeinsatz über einem Topf mit siedendem Wasser oder im Steamer etwa 15 Minuten garen.
4. Für den Rahmspinat das Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten, den Spinat dazugeben, mit der Gemüsebrühe ablöschen und würzen. Aufkochen und 2 Minuten köcheln lassen. Den Rahm dazugeben, nochmals aufkochen und pürieren. Die Knödel in den Rahmspinat setzen und nach Wunsch ein paar frische Spinatblätter darübergerben.

Rezept aus: «Tanjas Kochbuch» AT Verlag

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>