



Ricotta-Spinat-Knödel mit Salbeibutter und Salat

Knödel sind zwar von einfacher Machart, doch darf man den Aufwand nicht unterschätzen: Das alte Brot wird zu kleinen Würfelchen geschnitten, das ist schon etwas Fleissarbeit, aber eine gute Art, altes Brot zu verwerten und etwas Feines daraus zu machen. Die kleinen Stückchen von der Brotrinde fühlen sich im fertigen, weichen Knödel besonders gut an. Der Ricotta macht die Knödel schön geschmeidig, der Spinat, mit Knoblauch gedünstet gibt nicht nur Farbe, sondern auch kräftig-frischen Geschmack.

Diese Knödel sind nach dem Garen schön weich und feucht. Mit etwas Salbeibutter angerichtet und einem Salat dazu, sind sie eine feine Hauptspeise.

Zutaten (2 Portionen)

Knödel:

100g altes Brot (trocken)
100g Spinat (gefroren)
100g Ricotta
2El Mehl 50g
1 Ei
1 Knoblauchzehe
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Salbeibutter:

50g Butter
6-8 Salbeiblätter

Das alte Brot möglichst klein würfeln, vor allem die Rindenstücke sollten sehr klein sein. Knoblauch fein hacken und in Bratbutter kurz anschwitzen, Spinat zugeben und ca. 3 Minuten mitdünsten, danach fein hacken. Alle Zutaten für die Knödel gut miteinander verkneten. Es sollte ein weicher, geschmeidiger Teig entstehen, eventuell noch etwas

Mehl zugeben. 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen.

Salzwasser aufsetzen. Knödel mit nassen Händen zu Kugeln formen. Etwas kleiner als ein Tennisball. Knödel ins knapp siedende Wasser geben und 15 Minuten ziehen lassen. Sie steigen von selber an die Oberfläche und beginnen sich mit der Zeit von selber an zu drehen. Währenddessen Salbei in fein Streifchen schneiden und im geschmolzenen Butter leicht dünsten.





Die Fleissarbeit, bei 2 Portionen aber gut zu bewältigen



