



SPINAT-KLÖSSCHEN AN ZITRONEN-SALBEI-BUTTER

Ein Traum für alle Spinat-Fans! Das leichte Gericht passt perfekt zu einem romantischen Essen an einem goldenen Herbsttag...

ZUTATEN

Für 4 Personen

Für die Nocken

500g junger Spinat

200g Ricotta

200g Kochkäse

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 EL Butter

1 Ei

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

300g Mehl

Zum Gratiniere

2 EL gehackter Salbei

1 EL Geriebene Zitronenschale

100g Butter

Geriebener Parmesan



ZUBEREITUNG

1

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen. Danach in kleine Würfel schneiden. Den Spinat waschen und in kleine Stücke schneiden. Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Den Spinat dazu geben und solange köcheln lassen bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. In eine Schüssel geben und auskühlen lassen.

2

Den Ricotta, Kochkäse, Ei, Salz, Pfeffer und Muskatnuss cremig schlagen. Den Spinat unterheben. Das Mehl Löffelweise einarbeiten. Den Teig etwa 15 Minuten ruhen lassen. In der Zeit Wasser in einem großen Topf aufstellen und 1 gehäuften TL Salz hineingeben.

3

Mit einem Esslöffel Nocken von der Teigmasse abstechen und mit bemehlten Händen zu Klößchen formen. Wenn das Wasser kocht, die Klößchen ins Wasser geben. Wenn die Klößchen an der Wasseroberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausheben.

4

Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Salbei und Zitronenschale hinzugeben. Unter Rühren leicht braten bis die Butter goldfarben ist. Die Spinatnocken in eine Auflaufform setzen und mit der Salbei Butter übergießen. Geriebenen Parmesan darüber streuen und im Backofen bei 175°C gratinieren.

MEINE NOTIZEN
