

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. Juli 2024** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Barbara Blome

Spinatknödel mit geschmorten Tomaten und Salzeibutter

Zutaten für zwei Personen

Für die Spinatknödel:

320 g Spinat
 150 g Knödelbrot
 1 kleine Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1-2 Eier
 20 g Montello-Käse
 50 g Butter
 60 ml Milch
 Semmelbrösel, zum Binden
 Muskatnuss, zum Reiben
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Spinat waschen und trocken tupfen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Spinat mit Zwiebeln und Knoblauch in Butter anbraten, bis der Spinat weich ist. Milch ebenfalls erwärmen, dann alles zusammen in einen Mixer geben oder mit einem Stabmixer pürieren und anschließend über das Knödelbrot geben. Ei dazu geben, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Montello-Käse reiben und unter die Masse heben. Dann die Masse gut durchkneten und kurz ruhen lassen. Falls die Masse zu wässrig ist, ggf. Semmelbrösel dazu geben.

Salzwasser zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren, vorsichtig die Knödel hineingeben und ca. 10-15 Minuten ziehen lassen. Dann die Knödel aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und in etwas Öl anbraten.

Für die geschmorten Tomaten:

300 g Cherrytomaten
 2-3 Zweige Thymian
 5 EL Agavendicksaft
 3 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Agavendicksaft, Öl und Salz nach Geschmack verrühren. Tomaten mit Thymian in eine ofenfeste Form geben und mit der Marinade bestreichen. Im vorgeheizten Ofen garen, bis die Tomaten leicht aufplatzen. Zwischenzeitlich erneut bestreichen.

Für die Salzeibutter:

125 g Butter
 3-4 Zweige Salbei

Salzeiblätter abzupfen und hacken. Butter schmelzen lassen, Salbei hinzugeben und in der Butter ziehen lassen.

Für die Garnitur:

20 g Montello-Käse

Käse reiben und über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.