

Spinatklöße mit Tomaten und Mozzarella

Zutaten

4 altbackene Brötchen
0,2 L Milch
1/2 Gemüsezwiebel
2 Tomaten
100 g Blattspinat frisch oder tiefgekühlt,
ausgedrückt
1 kl Bund Basilikum
1 kl Bund Petersilie
evtl. geriebenen Mozzarella
etwas Butter oder Margarine
4 Eigelb
etwas Mondamin
Pfeffer, Salz Muskat

Zubereitung

Altbackene Brötchen in feine Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch aufkochen, darübergießen, vermischen und 30 Minuten ziehen lassen. Zwiebel sehr fein würfeln. Petersilie feinhacken. Tomaten in grobe Würfel schneiden.

Butter auslassen, Zwiebelwürfel und Petersilie kurz darin schwenken und zu den Brötchen geben. Eigelbe, Mehl, Pfeffer, Salz und Muskat zufügen. Alles gut durchkneten. Sollte der Teig zu klebrig sein, etwas Mondamin zufügen.

Anschließend den ausgedrückten Spinat, die geschnittenen Tomaten, die Basilikumstreifen und evtl. etwas geriebenen Mozzarella in den Teig geben.

Mit angefeuchteten Händen möglichst gleichgroße Semmelknödel formen.

In einem großen Topf ausreichend Salzwasser zum Kochen bringen. Die Knödel je nach Größe darin 15 bis 20 Minuten ziehen lassen. Sobald sie an der Oberfläche schwimmen sind sie gar. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Dazu passen Pfifferlinge in Rahm und ein zünftiger Schweinekrustenbraten.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Ihr Küchenchef Tim van Raay

