

**Sören Anders**  
**So geht's: Käsespätzle**

**Freitag, 31. Januar 2020**

**Käseknöpfe mit Spinat**

**Rezept für 4 Personen**

**Dauer: 1,5 Stunden**  
**Schwierigkeitsgrad: mittel**  
**Heimatküche**

**Zutaten:**

300 g	Mehl
5	Eier
etwas	Salz
150 g	Blattspinat
1	Schalotte
1	Zwiebel
150 g	Bergkäse (z.B. Emmentaler, Appenzeller)
3 EL	Butter
150 g	Sahne
etwas	Pfeffer aus der Mühle

**Zubereitung:**

1. Für die Knöpfe das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte des Mehlbergs eine Mulde eindrücken. Eier aufschlagen und in die Mulde gleiten lassen. 1 Prise Salz zugeben. Alles mit einem Kochlöffel vermengen und so lange schlagen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Die Teigschüssel zudecken und den Teig 30 Minuten ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.
3. Teig portionsweise auf einen Knöpflehobel geben und ins kochende Wasser tropfen lassen. Sobald die Knöpfe gar sind, steigen sie an die Wasseroberfläche.
4. Mit einem Sieblöffel aus dem kochenden Wasser herausnehmen und kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Anschließend absieben. Das Ganze so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.
5. Vom Knöpflekochwasser 100 ml abmessen und zur Seite stellen.
6. Spinat putzen, waschen und gut abtropfen lassen.
7. Schalotte schälen und fein schneiden.
8. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.
9. Den Käse fein reiben.
10. In einer großen Pfanne 1 EL Butter erhitzen. Die Zwiebelringe darin goldbraun anrösten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

11. 1 EL Butter in der Pfanne erhitzen und die Schalotte darin andünsten. Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Spinat abtropfen lassen.

12. Die restliche Butter in einer tiefen Pfanne erhitzen. Die Knöpfe darin kurz anbraten. Spinat zugeben. Das beiseite gestellte Kochwasser und die Sahne zugeben und untermischen.

13. Den geriebenen Käse ebenfalls unterheben. Die Mischung unter ständigem Rühren erhitzen und den Käse dabei schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

14. Die Käseknöpfe auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Zwiebelringe darauf verteilen und servieren.

**Nährwert:** Pro Portion: 695 kcal / 2910 kJ  
57 g Kohlenhydrate, 28 g Eiweiß, 40 g Fett