

Kochen

Mira Maurer

Dienstag, den 22.09.2020

Käseknöpfe mit Röstzwiebeln und Spinat

Für 4 Personen

Zutaten

5 Eier (Größe M)
500 g Mehl
etwas Salz
etwas Muskat
5 Schalotten
250 g Baby Spinat (frisch oder 100 g TK-Spinat)
200 g Kirschtomaten
etwas Pfeffer
100 g Butter
200 g Sahne
200 g Bergkäse, gerieben
2 EL Semmelbrösel
0,5 Bund Petersilie

Zubereitung

1. Eier und Mehl mischen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Ist er zu fest, evtl. noch etwas Wasser (ca. 50 ml) zugeben. Teig mit Salz und Muskat abschmecken.
2. Reichlich leicht gesalzenes Wasser zuerst aufkochen lassen. Temperatur herunterschalten.
3. Den Knöpfleteig durch eine Spätzle- bzw. Knöpflepresse ins siedende Wasser geben. Wenn die Knöpfe an die Oberfläche steigen (nach ca. 2-3 Minuten) herausheben und in einer Schale mit kaltem Wasser geben.
4. Inzwischen eine Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Spinat putzen, von groben Stielen entfernen. Tomaten abbrausen und vierteln.
5. In einem Topf 1 EL Butter erhitzen. Schalotte darin andünsten. Spinat zugeben und etwa 2 Minuten mitdünsten.
6. Sahne zugeben und etwas einköcheln lassen.
7. Tomaten untermischen und etwa 2 Minuten mitgaren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
8. Knöpfe aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und mit der Spinatmasse vermengen.
9. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Knöpfe-Spinat-Mix in eine gefettete Auflaufform geben. Mit dem Käse bestreuen und ca. 15-20 Minuten goldbraun überbacken.
10. Inzwischen die übrigen Schalotten abziehen entweder halbieren und in dünne Scheiben oder ganz lassen und in dünne Ringe schneiden.
11. Die übrige Butter erhitzen. Schalotten darin andünsten. Semmelbrösel untermischen und alles goldbraun rösten.
12. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Mit den Röstzwiebeln mischen.
13. Knöpfe herausnehmen und mit Röstzwiebel-Petersilienmix bestreuen und servieren. Dazu passt gemischter Salat.