

Gebratene Käse - Serviettenknödel auf buttrigem Blattspinat

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das gesunde, fleischlose, bayrische Schmankerl

Zutaten

- Vorgehensweise in folgenden Schritten:
- Die Serviettenknödel :
- 500 g altbackene Brötchen oder Toastbrot ohne Rinde
- in 2 x 2 cm große Würfel geschnitten
- 4 Schalotten, gewürfelt
- 1/2 Bund krause Petersilie
- 1 kg frischen Blattspinat
- 30 - 40 g Grynzer Käse in kleine Würfel
- (geht auch mit einem anderen würzigen Bergkäse)
- 30 g alter Holländer
- 30 g geriebener Parmesan
- 2 ganze Eier
- ca. 1/8 l Milch
- Die Linsen-Gemüesoße:
- 1 Becher Crème fraiche
- 50 g Linsen
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 frische Möhre, in kleinen Würfeln
- 1 kleine Stange Frühlingslauch, in kleinen Würfeln
- Etwas Stangensellerie, in kleinen Würfeln
- ca. 50 - 60 g Butter
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Käse-Serviettenknödel:

Schritt2

Die Brotwürfel salzen, pfeffern und mit etwas Muskatnuss versetzen. 2 fein gewürfelte Schalotten und in etwas Butter glasig anschwitzen, mit der gehackten Petersilie zum Brot geben.

Schritt3

In die warme Milch 2 Eier geben und mit dem Schneebesen verschlagen. Über das Brot geben, zudecken; 10 min. durchziehen lassen.

Schritt4

(Das Brot soll die Milch vollständig aufsaugen, eventuell noch etwas Milch nachgeben)

Schritt5

Die Käsewürfel und den geriebenen Parmesan hinzufügen, nur leicht unter arbeiten.

Schritt6

Die Masse zu einem Laib mit 6 cm Durchmesser formen und in eine gebutterte Alufolie einrollen und in siedendem Wasser bei 95°

Schritt7

ca. 15 - 20 min. garen.

Schritt8

Heraus nehmen, abkühlen lassen und in 1 - 2 Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Schritt9

Linsen-Gemüsesoße:

Schritt10

Das in kleine Würfel geschnittene Gemüse in etwas Butter anschwitzen, die Linsen hinzufügen.

Schritt11

Mit etwas Gemüsebrühe aufgießen weich kochen, kurz halten.

Schritt12

Crème fraiche hinzu fügen, mit Salz, Pfeffer und etwas Chili pikant würzen, weitere 5 - 6 min. weiter köcheln lassen.

Schritt13

Der Blattspinat:

Schritt14

Den Blattspinat intensiv mehrfach waschen, ablaufen lassen oder auf einem Küchentuch trocknen.

Schritt15

Die gehackten Schalotten mit üppig Butter (der Spinat "schreit" nahezu nach Butter) anschwitzen und 3 - 4 min. "al dente" schmoren.

Schritt16

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, kurz halten.

Schritt17

Anrichtevorschlag:

Schritt18

Die Serviettenknödel - Plätzchen in Butter goldbraun braten und auf dem möglichst trockenen Blattspinat anrichten.

Schritt19

Die Linsen-Gemüsesoße angießen.

Tags: blattspinat, fleischlos, käse, linsen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebratene-kaese-serviettenknoedel-auf-buttrigem-blattspinat/>