

Maronenknödel mit Cremespinat und Nussbutter

ZUTATEN

250 g Knödelbrot
200 ml Milch
5 Eier
150 g Maronen, gegart und gehackt
2 mittelgroße Zwiebeln
1 Bund glatte Petersilie
150 g Butter
500 g Blattspinat
100 ml Sahne
Parmesan
Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Kardamom gemahlen

ZUBEREITUNG

Die Milch erwärmen. Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden und in 2 EL Butter glasig anschwitzen. Währenddessen die restliche Butter bei gemäßigter Temperatur erhitzen, bis die „weißen Wölkchen“ langsam goldbraun werden.

Die Hälfte der Zwiebelwürfel zum Knödelbrot geben und mit der warmen Milch übergießen. Zu den Zwiebeln im Topf den Spinat geben, kurz mit anschwitzen und mit 1 EL Mehl bestäuben. Mit Sahne aufgießen und kurz aufkochen. Den Spinat mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und fein pürieren.

Die Maronen und die Eier zur Knödelmasse geben und gut vermengen, mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Kardamom würzen. 12 kleine Knödel formen. Salzwasser aufkochen, die Knödel einlegen und ca. 15 min ziehen lassen.

Die Nussbutter durch ein feines Sieb geben. Die Knödel aus dem Wasser nehmen, auf dem Cremespinat anrichten und mit geriebenem Parmesan und Nussbutter vollenden.

Quelle: Vroni Hafner vom Hafner Wirtshaus in Perlesreut

