

Spinatknödel mit Pilzsauce

Rezeptvorschlag für den Monat Oktober

Zutaten für: 3 Portionen

200 g Blattspinat
200 g Laugenbrezel
200 ml Wasser, lauwarm
60 g Schalotten
3 EL RAMA Culinesse
1 Prise Muskat
2 Eier
50 g Semmelbrösel
350 g gemischte Pilze,
z.B. braune Champignons,
Kräuterseitlinge, Austern-
pilze, Shii-Take oder Pfif-
ferling
1 Bund Schnittlauch
1 Beutel KNORR Fein-
schmecker Champignon-
creme Suppe
50 ml RAMA Cremefine
zum Kochen 15%
etwas Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Unsere Empfehlung:

EDEKA Blattspinat,
portionierbar



Zubereitung:

1. Den Spinat auftauen lassen. Von den Laugenbrezeln das grobe Salz etwas entfernen, dann in kleine Würfel schneiden und mit der Milch übergießen. Abgedeckt ca. 20 Minuten ruhen lassen.
2. Die Schalotten schälen, fein würfeln und die Hälfte in 1 EL Pflanzencreme glasig dünsten. Den Spinat ausdrücken, zu den Schalotten geben und mitdünsten. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
3. Für die Knödel Spinat, Eier und Semmelbrösel zu den Laugenbrotwürfeln geben, gut vermischen und würzen. 9 Knödel formen, in kochendes Salzwasser geben und bei schwacher Hitze 20 Minuten ziehen lassen.
4. Die Pilze putzen, in Scheiben schneiden. Den Schnittlauch waschen und schneiden. Die Pilze in der restlichen Pflanzencreme anbraten. Die Schalotten zufügen und mitbraten, aus der Pfanne nehmen.
5. Die Pfanne abkühlen lassen, dann 400 ml kaltes Wasser eingießen. Den Beutelinhalt Champignoncreme Suppe mit einem Schneebesen einrühren und unter Rühren langsam aufkochen. Cremefine unterrühren. Pilze wieder zufügen und heiß werden lassen. Pilzsauce mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Schnittlauchröllchen bestreut zu den Spinatknödeln servieren.