

Erdäpfelknödel mit Blattspinat-Schafskäsefülle und Radieschen-Gemüse

1/4 Knödel

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Vorspeisen und Salate Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 5 Personen



Zutaten

500 G	mehlige Erdäpfel
130 G	griffiges Mehl
4	Eidotter
50 G	Weizengrieß
30 G	weiche Butter
	Salz
ETWAS	geriebene Muskatnuss
80 G	Butter zum Anrichten

Verfasst von: Renate Deisl

Zubereitung

1. Für den Teig die Erdäpfel kochen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
2. Mit den restlichen Zutaten vermengen und rasch verkneten.

Sonst wird der Teig zäh!
3. Teig zu einer Rolle formen und zehn gleich große Stücke abschneiden.
4. Etwas flach drücken, jeweils ca. 1 EL Fülle darauf geben und zu Knödeln formen.
5. In Salzwasser ca. 10 bis 15 Minuten köcheln lassen, bis die Knödel an die Oberfläche steigen.
6. Butter leicht bräunen und damit anrichten.

Info

Rezept aus Magazin Frühling / Sommer 2024

TIPP: Schmeckt als Fingerfood, herzhaftes Vorspeise oder mit einem knackigen grünen Salat köstlich als gesunde Hauptmahlzeit.

Erdäpfelknöderl mit Blattspinat-Schafskäsefülle und Radieschen-Gemüse

2/4 Fülle

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Vorspeisen und Salate Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 5 Personen



Zutaten

1 KLEINE	Schalotte
100 G	Blattspinat
80 G	Schafskäse
50 G	Crème fraîche
	Salz
	Chili
	Knoblauch
ETWAS	geriebene Muskatnuss
	Öl oder Butter

Verfasst von: Renate Deisl

Zubereitung

1. Für die Fülle Schalotten fein würfelig schneiden und goldbraun anschwitzen.
2. Blattspinat in Streifen schneiden, begeben und kurz dünsten, bis er zusammenfällt.
3. Schafskäse in Würfel schneiden und mit der Crème fraîche dazu geben.
4. Würzen und kurz abkühlen lassen.

Erdäpfelknöderl mit Blattspinat-Schafskäsefülle und Radieschen-Gemüse

3/4 Gemüse

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Vorspeisen und Salate Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 5 Personen



Zutaten

1 BUND	Radieschen
1 BUND	Frühlingszwiebeln
1 EL	Butter
1 SCHUSS	Zitronensaft
1 PRISE	Zucker
1 PRISE	Salz

Verfasst von: Renate Deisl

Zubereitung

1. Radieschen vierteln und Frühlingszwiebeln in ca. 2 cm lange Stücke schneiden.
2. Butter/Zitronen-Gemisch in einer Pfanne erhitzen, Gemüse dazugeben und ca. 5 Minuten durchschwenken, etwas Zucker dazugeben und mit Salz abschmecken.
3. Noch warm servieren.

Erdäpfelknöderl mit Blattspinat-Schafskäsefülle und Radieschen-Gemüse

4/4 Pesto

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Vorspeisen und Salate Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 5 Personen



Zutaten

200 G	Bärlauch oder Basilikum
25 G	geriebener Bergkäse
25 G	geriebene Walnüsse
1 TL	Salz
150 ML	Rapsöl

Verfasst von: Renate Deisl

Zubereitung

1. Kräuter waschen, in Streifen schneiden und mit den anderen Zutaten im Mixer fein pürieren.