

SEMMELEKNÖDEL MIT CREMIGER KÄSE-SPINAT-SOSSE



Viele von euch haben sich ein Knödel-Rezept gewünscht. Deshalb gibt es jetzt leckere Semmel-Brezel-Knödel mit einer cremigen Soße mit Käse und Spinat. Die Knödel sind die perfekte Verwertung für Brötchen und Brezen vom Vortag, die etwas fest geworden sind. Durch den Lauch und die Champignons bekommen die Knödel einen intensiveren Geschmack und passen perfekt zu der cremigen Käsesoße mit Babyspinat. Zum Servieren habe ich noch knusprige Semmelbrösel zubereitet. Ihr könnt die Knödel als Hauptspeise oder auch als Beilage zu Fleischgerichten servieren.



Zubereitungszeit

50 Minuten



Back-/Kochzeit

15 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

KNÖDELMASSE

Schneide den Porree in feine Ringe und wasche sie gründlich. Schneide die Champignons in feine Würfel. Erhitze die Butter mit dem Olivenöl in einer beschichteten Pfanne und brate den Porree darin ein paar Minuten an. Gib die Champignons dazu und brate sie mit an. Schneide die Brötchen und Brezeln in Würfel. Hacke die Petersilie fein. Gib dann alle Zutaten in einer großen Schüssel zusammen und verrühre sie. Lasse die Knödelmasse abgedeckt für mindestens 30 Minuten durchziehen.



Füge nach Bedarf noch etwas Milch hinzu, falls die Masse zu trocken ist.

SEMMELEKNÖDEL:

- 1 Porree
- 200 g Champignons
- 60 g Butter
- 40 g Olivenöl
- 3 Brötchen (vom Vortag)
- 2 Laugenbrezeln (vom Vortag)
- 3 Eier
- 125 g Milch
- 40 g Mehl
- 1 TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- 1 Pr. Muskatnuss
- ½ Bund Petersilie

KNÖDEL

Portioniere die Masse mit einem XL-Portionierer und forme sie dann mit angefeuchteten Händen zu runden Knödeln. Du kannst die Knödelmasse auch mit einem sauberen, feuchten Geschirrtuch zu einer Rolle formen und es an beiden Enden zubinden, sodass die Masse darin fest eingerollt ist. Du kannst die Knödel jetzt im Dampfbackofen bei 100 °C für 20 Minuten garen oder sie in einem großen Topf in Salzwasser bei mittlerer Hitze für 15 Minuten kochen lassen. Bereite in der Zwischenzeit die Soße zu.

SOSSE:

- 40 g Butter
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 40 g Mehl
- 500 ml Gemüsebrühe
- 100 g Sahne
- 1 Pr. Salz
- 1 Pr. Pfeffer
- 300 g Babyspinat
- 200 g Schmelzkäse

SOSSE

Schäle die Zwiebel und schneide sie in feine Würfel. Erhitze das Olivenöl mit der Butter in einer beschichteten Pfanne und brate die Zwiebelwürfel darin für 2-3 Minuten an. Rühre das Mehl dazu und brate es mit an, bis sich die Masse bräunt. Gib die Brühe und die Sahne dazu, würze die Soße mit Salz und Pfeffer und koche sie auf. Lasse die Soße bei mittlerer Hitze etwas einkochen, bis sie eindickt. Gib dann den Spinat dazu, rühre ihn unter und lasse ihn kurz mit kochen. Rühre den Schmelzkäse ein und halte die Soße bis zum Servieren bei niedriger Hitze warm.

SEMMELEBRÖSEL

Erhitze die Butter in einer beschichteten Pfanne und lasse sie leicht bräunen, gib dann sie Semmelbrösel dazu und röste sie leicht an, bis sie knusprig sind. Solltest du die Knödel im Geschirrtuch gegart haben entferne das Tuch vorsichtig und schneide die

SEMMELEBRÖSEL:

SEMMEKNÖDEL MIT CREMIGER KÄSE-SPINAT-SOSSE



Knödel zum Servieren in dicke Scheiben. Richte die Semmelknödel mit der Soße an und streue zum Servieren die Semmelbrösel darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!



1 EL Butter



4 EL Semmelbrösel