# Erdäpfelknöderl mit Blattspinat-Schafskäsefülle und Radieschen-Gemüse





Dauer: Autwandig
<b>Kategorie:</b> Hauptspeisen Vorspeisen und Salate Vegetarisch
Saison: Ganzjährig
<b>Für:</b> 5 Personen
<b>Verfasst von:</b> Renate Deisl

## Zutaten

## Knödel

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
Fülle	
1 KLEINE	Schalotte
100 G	Blattspinat
80 G	Schafskäse
50 G	Creme fraiche
••••••	Salz
	Chili
•••••	Knoblauch
ETWAS	geriebene Muskatnuss
	Öl oder Butter
Gemüse	
1 BUND	Radieschen
1 BUND	Frühlingszwiebeln
1 EL	Butter
1 SCHUSS	Zitronensaft
1 PRISE	
1 PRISE	

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

### Zubereitung

#### Knödel

- 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.

#### Fülle

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

#### Gemüse

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.

#### **Pesto**

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

Rezept aus Magazin Frühling / Sommer 2024

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