Rote Rübenwuzerl, frischer Spinat und Aberseer Schofkas



Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch

Saison: Herbst Winter

Für: 4 Personen

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

300 G	Rote Rüben
3 G	Salz
400 G	mehlige Erdäpfel
2	Eidotter
70 G	Weizengrieß
225 G	Mehl
1 PRISE	geriebene Muskatnuss
150 G	frischer Spinat

	Schafkäse nach Belieben
	Salz
	frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Wuzerl die roten Rüben waschen, mit Öl und Salz vermischen und auf mittlerer Schiene für ca. 30 Minuten bei 160 Grad ins Rohr geben.
2. Währenddessen die Erdäpfel in einem Topf mit Salzwasser weich kochen, abgießen, schälen, kurz ausdampfen lassen und durch eine Erdäpfelpresse drücken.
3. Die Rüben aus dem Rohr nehmen, schälen und grob würfeln und im noch heißen Rohr kurz ausdampfen lassen. Dann mit einem Stabmixer zu einem glatten Püree verarbeiten und auskühlen lassen.
4. Das Püree mit der Erdäpfelmasse, den Eidottern, dem Grieß und den Gewürzen zu einem weichen Teig verkneten.
5. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu gleichmäßigen, daumendicken Rollen formen die Rollen mit dem Messer in ca. 3 cm große Stücke schneiden und auf ein bemehltes Backpapier setzen.
6. Portionsweise vom Backpapier ins kochende Wasser gleiten lassen und im leicht köchelnden Wasser ca. 4 Minuten garen (Die Wuzerl sind fertig, wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen).
7. Die Wuzerl in einer Pfanne mit Öl leicht anbraten und den frischen Spinat dazu geben, würzen, zum Schluss den Schafkäse (soll leicht zerrinnen) drüberstreuen.