

SPINAT-RICOTTA-KNÖDEL AUF PEPERONATA

Rezept für 4 Personen

Quelle: Landlust, einfach hausgemacht



10 g	Butter	in eine grosse Pfanne geben, erwärmen
1 Stk.	Zwiebel, fein gehackt	dazu geben, dünsten
350 g	Blattspinat, gewaschen	dazu geben, zusammenfallen lassen, kurz dünsten
	Salz und Pfeffer nach Bedarf	würzen, dann in einem Sieb gut abtropfen und leicht auskühlen lassen
60 g	Sbrinz, gerieben	
180 g	Ricotta	
3 Stk.	Eier	in einer Schüssel gut verrühren
	den abgekühlten Spinat	gut ausdrücken, klein schneiden und unter die Käse-Ei-Ricotta-Masse rühren
200 g	Mehl	nach und nach unterrühren
wenig	Salz, Pfeffer, Muskatnuss	Masse würzen – kühl stellen
	Salz, Pfeffer	abschmecken

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen

Spinat-Ricotta-Masse vierteln, und jeweils auf der Arbeitsfläche mit Mehl zu Rollen von ca. 3cm Durchmesser formen. Mit einem Messer insgesamt 16-20 Stk. schneiden. Diese mit feuchten Händen zu Knödeln formen und in das leicht kochende Salzwasser geben.

Nach 6-7 Minuten Siedezeit bei mittlerer Hitze mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben. Evtl. warm stellen.

Peperonata

3 EL	Rapsöl	in einer grossen Pfanne erwärmen
1 Stk.	Knoblauchzehe	dazu pressen
1 Stk.	Zwiebel rot	In feine Ringe schneiden, dazu geben
Je 2 Stk.	Peperoni gelb und rot	waschen, rüsten, in 2cm grosse Stücke schneiden, dazu geben
2 Stk.	Tomaten	waschen, rüsten, würfeln, dazu geben, alles bei mittlere Hitze unter Rühren 2-3 Minuten dünsten
wenig	Salz, Pfeffer	würzen
100 ml	Weisswein	
1 EL	Weissweinessig	ablöschen, bei milder Hitze ca. 30 Minuten schmoren.
		Vor dem Servieren abschmecken.

Anrichten Peperonata auf Teller anrichten, 2-3 Knödel darauf anrichten. Mit Käsespänen, Feta und oder Kräutern ausgarnieren.

Tipps

- Knödel auf Tomatensauce anrichten
- Doppelte Menge zubereiten – roh einfrieren
- Würzigeren Käse anstelle des Sbrinz verwenden
- TK-Spinat verwenden