

Spinatknödel mit Taleggio

Zutaten für 8 Personen

700 g	Blattspinat
4	Eier
600 g	altbackenes Weißbrot
150 g	Schalotten
40 g	Butter
300 ml	Milch
3-4 EL	Paniermahl
40 g	Parmesan
Salz, Pfeffer, Muskatnuss	
150 g	Möhren
100 g	Sellerie
1 Stg.	Lauch
250 g	Taleggio

Zubereitung

- Den Spinat gründlich waschen, putzen, in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen.
- Den Spinat mit den Händen sehr gut ausdrücken, dann sehr fein schneiden und im Blitzhacker mit den Eiern fein mixen.
- Das Brot in 1 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
- Schalotten schälen und in sehr feine Würfel schneiden.
- In einer Sauteuse die Butter erwärmen und die Schalottenwürfel darin glasig dünsten.
- Die Milch hinzufügen, lauwarm erwärmen und über das Brot gießen.
- Spinatpüree, Semmelbrösel und Parmesan zugeben und alles gut vermischen.
- Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenem Muskatnuss kräftig würzen.
- Mit einem feuchten Küchentuch abdecken und 30 Minuten ziehen lassen.
- Für die Spinatknödel reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.
- Taleggio entrinden und in 16 gleich große Stücke schneiden.
- Mit angefeuchteten Händen aus der Knödelmasse 16 Knödel formen.
- In jeden Knödel eine tiefe Mulde drücken und je 1 Stück Taleggio hineinlegen.
- Den Knödel verschließen, rund formen und in das kochende Salzwasser geben.
- Hitze reduzieren und die Knödel 20-25 Minuten gar ziehen lassen.

- Für das Schmelzgemüse Möhren und Sellerie schälen und in ca. 2 cm kleine Würfel schneiden.
- Lauch putzen und das Weiße und Hellgrüne in ca. 2 cm kleine Würfel schneiden.
- In einer Sauteuse Butter erhitzen. Möhren und Sellerie bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten dünsten. Den Lauch zugeben und weiter 3 Minuten dünsten und abschmecken.
- Warm stellen und kurz vor dem Servieren über die Spinatknödel geben.

