



# Spinatknödel mit Petersiliensoße und geröstetem Meerrettich



## Zutaten

3 altbackene Brötchen  
200 ml Milch  
3 Eier  
500 g frischer Blattspinat  
3 Schalotten  
80 g getrocknete Tomaten  
100 g Reibekäse

## Für die Soße:

300 g Petersilienwurzeln  
1 Schalotte  
1 mittelgroße Kartoffel  
300 ml Milch  
1 Stange Meerrettich  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Muskat, Cayennepfeffer  
natives Olivenöl extra

### Zubereitung

Zunächst die Brötchen in feine Scheiben schneiden, die Milch erhitzen, über den Brötchen verteilen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit Blattspinat waschen, kurz in kochendem Wasser blanchieren, kalt abbrausen und die Flüssigkeit ausdrücken.

Schalotten und die getrockneten Tomaten in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl andünsten. Anschließend die Eier, den Reibekäse und die angedünsteten Schalotten mit den Tomaten zu den Brötchen geben. Alle Zutaten gut verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Blattspinat grob hacken, zu der Masse geben und mit den Händen gut verkneten. Den Teig für die Spinatknödel nochmals 15 Minuten ziehen lassen.

Einen ausreichend großen Topf ca. 2 cm mit Wasser füllen, kurz aufkochen lassen und salzen. Von der Spinatmasse kleine Knödel formen, nebeneinander in den Topf setzen, mit Pergamentpapier bedecken und die Knödel bei geringer Hitze dämpfen lassen.

Für die Soße Petersilienwurzeln, Schalotten und die Kartoffel in feine Scheiben schneiden, in etwas Olivenöl andünsten und mit der Milch auffüllen. Die Soße ca. 20 Minuten köcheln lassen, mit dem Pürierstab aufmixen, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen.

Die Meerrettichwurzel putzen und mit einem Sparschäler feine Streifen abschälen. Anschließend die Streifen in einer Pfanne mit wenig Olivenöl ausbacken.

### Mein Tipp:

Falls die Knödelmasse zu weich ist, geben Sie noch etwas Semmelbrösel hinzu.