

A photograph of two golden-brown, round cheese spinach dumplings served on a bed of fresh green rucola leaves. The dish is presented on a white oval plate with a silver fork. The background is a rustic wooden surface with some dried nuts and herbs scattered around.

Würzige Käse Spinat Knödel auf Rucolasalat

Knödel gehen einfach immer – egal in welcher Farbe und Variation. Wie wäre es denn, mit dieser köstlichen Käse Spinat Version? Einfach ein Hit!

Rezept

4 Portionen

Zubereitungszeit: 1h 15 Minuten

Zutaten:

- 300 g **LAND-LEBEN Bio-Dinkel-Semmelwürfel**
- 1 Zwiebel (mittelgroß)
- 1 Zehe Knoblauch
- 150 g Blattspinat (TK)
- 180 g würziger (Berg-)Käse
- 1 EL Olivenöl
- 160 ml lauwarme Milch
- 3 Eier (Größe M)
- Salz & Pfeffer

Zum Servieren:

- 100 g frischer Rucola
- 35 ml Olivenöl
- Etwas Weißer Balsamico
- Kräutersalz & Pfeffer

Zubereitung:

Die **LAND-LEBEN Bio-Dinkel-Semmelwürfel** in eine große Schüssel geben.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Blattspinat auftauen, gut abtropfen lassen und fein hacken.

Den Käse würfeln. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten, anschließend zu den Semmelwürfeln geben.

Mit der warmen Milch aufgießen. Die Eier hinzugeben. Käsewürfel und Spinat unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit den Händen gut vermengen und für mindestens 30 Minuten gut durchziehen lassen. Anschließend mit feuchten Händen Knödel formen und diese in reichlich siedendem, gesalzenem Wasser je nach Größe für 15 bis 20 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit den Rucola waschen und auf Tellern verteilen.

Etwas Olivenöl mit Balsamico glattrühren, mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken und den Rucola damit marinieren.

Auf Tellern verteilen und mit den frischen, noch warmen Knödeln, verfeinert mit etwas Olivenöl servieren.

www.land-leben.com