

# Erdäpfelknöderl mit Blattspinat-Schafskäsefülle und Radieschen-Gemüse



**Dauer:** Aufwändig

**Kategorie:** Hauptspeisen Vorspeisen und Salate

Vegetarisch

**Saison:** Ganzjährig

**Für:** 5 Personen

**Verfasst von:** Renate Deisl

## Zutaten

### Knödel

500 G mehlig Erdäpfel

130 G griffiges Mehl

4 Eidotter

50 G Weizengrieß

30 G weiche Butter

Salz

---

ETWAS geriebene Muskatnuss

---

80 G Butter zum Anrichten

---

## Fülle

---

1 KLEINE Schalotte

---

100 G Blattspinat

---

80 G Schafskäse

---

50 G Creme fraiche

---

Salz

---

Chili

---

Knoblauch

---

ETWAS geriebene Muskatnuss

---

Öl oder Butter

---

## Gemüse

---

1 BUND Radieschen

---

1 BUND Frühlingszwiebeln

---

1 EL Butter

---

1 SCHUSS Zitronensaft

---

1 PRISE Zucker

---

1 PRISE Salz

---

## Pesto

---

200 G Bärlauch oder Basilikum

---

25 G geriebener Bergkäse

---

25 G geriebene Walnüsse

---

1 TL Salz

---

150 ML Rapsöl

---

## Zubereitung

1. Für den Teig die Erdäpfel kochen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
2. Mit den restlichen Zutaten vermengen und rasch verkneten.

Sonst wird der Teig zäh!

3. Teig zu einer Rolle formen und zehn gleich große Stücke abschneiden.
4. Etwas flach drücken, jeweils ca. 1 EL Fülle darauf geben und zu Knödeln formen.
5. In Salzwasser ca. 10 bis 15 Minuten köcheln lassen, bis die Knödel an die Oberfläche steigen.
6. Butter leicht bräunen und damit anrichten.

1. Für die Fülle Schalotten fein würfelig schneiden und goldbraun anschwitzen.
2. Blattspinat in Streifen schneiden, begeben und kurz dünsten, bis er zusammenfällt.
3. Schafskäse in Würfel schneiden und mit der Crème fraîche dazu geben.
4. Würzen und kurz abkühlen lassen.

1. Radieschen vierteln und Frühlingszwiebeln in ca. 2 cm lange Stücke schneiden.
2. Butter/Zitronen-Gemisch in einer Pfanne erhitzen, Gemüse dazugeben und ca. 5 Minuten durchschwenken, etwas Zucker dazugeben und mit Salz abschmecken.
3. Noch warm servieren.

1. Kräuter waschen, in Streifen schneiden und mit den anderen Zutaten im Mixer fein pürieren.

Rezept aus Magazin Frühling / Sommer 2024

TIPP: Schmeckt als Fingerfood, herzhaftes Vorspeise oder mit einem knackigen grünen Salat köstlich als gesunde Hauptmahlzeit.