

Topfenspinatknödel mit Blauschimmelkäse

Zutaten:

130 g Zwiebeln, halbiert
85 g Butter, in Stücken
200 g Blattspinatwürfel, TK
100 g Milch
250 g Semmelwürfel
2 Eier (Größe M)
100 g Topfen
½ TL Salz
¼ TL Pfeffer, frisch gemahlen
2 - 3 Prisen Muskat, gemahlen
50 g Weißwein
150 g Wasser
100 g Schlagobers
175 g Streichkäse (RUPP Feinster Streich Blauschimmelkäse)

Zubereitung:

1. 80 g Zwiebeln in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben.
2. 60 g Butter zugeben, Gareinsatz einhängen, Blattspinat zugeben und 3 Min./120°C/Stufe 1 dünsten. Währenddessen Varoma-Behälter und -Einlegeboden mit etwas Butter einfetten.
3. Milch zugeben und 2 Min./60°C/Stufe 1 erwärmen. Gareinsatz mithilfe des Spatels herausnehmen.
4. Angetauten Spinat in den Mixtopf zugeben und 10 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben.
5. Semmelwürfel, Eier, Topfen, Salz, Pfeffer und Muskat zugeben und mithilfe des Spatels 10 Sek./Stufe 3 vermischen. In eine Schüssel umfüllen und ziehen lassen. Mixtopf spülen.
6. 50 g Zwiebeln in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben.
7. 20 g Butter zugeben und 3 Min./120°C/Stufe 1 dünsten.
8. Weißwein zugeben und 2 Min./100°C/Stufe 1 kochen. Währenddessen aus dem Knödelteig mit nassen Händen 12 Knödel formen und im vorbereiteten Varoma verteilen.
9. Wasser, Obers und Streichkäse zugeben. Varoma aufsetzen und 20 Min./Varoma/Stufe 1 garen. Varoma verschlossen zur Seite stellen.
10. Sauce 10 Sek./Stufe 6 mixen und abschmecken. Knödel auf Tellern anrichten und mit der Sauce servieren.

Gutes Gelingen!

Eure