

# Spinat-Topfen-Knödel mit Pfifferlingen

## Alpenhaus

- Spinat-Topfen-Knödel:**
- 320 g Spinat, geputzt
  - Salz
  - 150 g weiche Butter
  - 4 Eier
  - 3 Eigelb
  - 130 g Ziegentopfen
  - Salz,
  - Tabasco
  - Frisch geriebene Muskatnuss
  - 1 Msp. fein gehackter Knoblauch
  - 3 EL Mehl
  - 200 g Semmelbrösel

- Pfifferlinge:**
- 250 g Pfifferlinge
  - 2 Schalotten, fein gewürfelt
  - Schnittlauch, fein geschnitten
  - etwas Butterschmalz zum Anbraten
  - etwas Parmesan gerieben
  - etwas Nussbutter



**Benjamin Parth**

## Zubereitung

Zubereitungszeit 60 Minuten. Bitte beachten Sie, den Knödelteig mindestens 6 Stunden lang ruhen zu lassen.

Den Spinat in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, nach 10 Sekunden eiskalt abschrecken, gut abtropfen lassen und Mithilfe eines Küchenpapiers trocken tupfen. Den trockenen Spinat grob hacken. Die Butter vorzugsweise mit einer Küchenmaschine schaumig rühren, nach und nach Eier, Dotter und Ziegentopfen unterheben. Die Mischung mit Salz, Tabasco, Muskat und Knoblauch pikant abschmecken. Abschließend Mehl, Semmelbrösel und den Spinat untermischen. Zugedeckt an einem kühlen Ort 6 Stunden ruhen lassen. Den Knödelteig erneut abschmecken, zu golfballgroßen Knödel formen und in siedendem Salzwasser ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Die Pfifferlinge putzen und waschen. Danach in kochendem Wasser kurz blanchieren und abschrecken. Auf ein Tuch legen und ein bisschen trocken tupfen. Die Pfifferlinge mit den Schalotten in einem Topf in etwas heißem Butterschmalz unter Rühren kurz anbraten.

Zum Schluss etwas frisch geschnittenen Schnittlauch unterheben. Die Knödel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und auf den Teller geben. Die Pfifferlinge über den Knödel geben und um ihn herum verteilen. Mit Nussbutter angießen und mit dem Parmesan dekorieren.

