

Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____



Spinatknödel mit Pilzragout



| enge | Zutaten | Zubereitung |
|-----------------------------|----------------------------|--|
| <u>Spinatknödel:</u> | | |
| 300 g | TK- Blattspinat | auftauen lassen |
| 300 ml | Milch | |
| 2 Tl | Brühe | erwärmen, über |
| 1 Pck. | Knödelbrot (aus 5 Semmeln) | geben, abgedeckt ca. 15 Min. ziehen lassen |
| 1 | Schalotte | fein würfeln, in |
| 3 Tl | Butter | andünsten, Spinat mitdünsten, |
| 2 | Eier | |
| | Salz, Pfeffer, Muskat | zur Knödelmasse geben, Spinat zugeben gut verkneten, abschmecken nach Bedarf Milch (Teig zu fest) oder Semmelbrösel (Teig zu weich) zugeben mit Schöpflöffel portionieren, formen in |
| ca. 2 l | Salzwasser | ca. 20 Min. Garziehen lassen (nicht kochen!) |
| <u>Pilzragout::</u> | | |
| 1 | Zwiebel | fein würfeln |
| 600 g | Champignons | in feine Scheiben schneiden, in |
| 2 El | Butter | andünsten, mit |
| | Salz | |
| | Pfeffer | |
| | Muskat | würzen, mit |
| 200 ml | Weißwein | ablöschen, aufkochen lassen |
| 200 ml | Sahne | zugeben, 5 – 10 Min. köcheln lassen, mit |
| 2 El | Stärke | Binden: Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, unter Rühren zugeben, aufkochen (Achtung Stärkezugabe nach Bedarf! – Soße soll nicht zu dickflüssig werden) |
| 2 Stiele | Petersilie | zum Garnieren |