

Erdäpfelknödel mit Spinat-Schafskäsefülle und brauner Butter

[Hauptspeise](#)[Frühling](#)[Hausmannskost](#)[Vegetarisch](#)

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: 

Für den Erdäpfelteig die gekochten, noch lauwarmen Erdäpfel durch eine Erdäpfelpresse drücken, mit den restlichen Zutaten vermengen und zu einem glatten Teig verkneten. Ca. 10 Min. rasten lassen.

Inzwischen die Fülle vorbereiten: dazu Zwiebel und Knoblauch feinwürfelig schneiden und etwas Butter anschwitzen. Die Spinatblätter zugeben und kurz weiter dünsten. Danach Crème fraîche und Schafskäse zugeben und kurz einkochen lassen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken und auskühlen lassen. Den Teig zu einer Rolle formen und in zehn gleich große Stücke teilen. Die Teigstücke flach drücken und die Knödel mit je ca. 1 EL Fülle füllen. In kochendes Salzwasser einlegen und ca. 10 Min. köcheln lassen, bis die Knödel an die Oberfläche steigen.

Währenddessen in einer Pfanne Butter schmelzen. Rosmarin- und Thymianzweige zugeben und köcheln, bis die Butter braun wird. Dann über die Knödel gießen und servieren.

Tipp: Die Erdäpfel können auch schon am Vortag gekocht und kalt durch die Erdäpfelpresse gedrückt werden.

ZUTATEN

Erdäpfelteig

1/2 kg gekochte, mehlige Erdäpfel

130 g Fini's Feinstes Weizenmehl griffig

4 Eidotter

50 g Fini's Feinstes Weizengrieß

30 g Butter, zerlassen

ca. 1/2 TL Salz

Fülle

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Öl oder Butter

50 g Crème fraîche

100 g Spinatblätter, gewaschen (oder TK-Blattspinat)

80 g Schafskäse, gewürfelt

etwas Salz

1 Prise Muskatnuss, gerieben

Außerdem

ca. 80 g Butter

1 EL Rosmarin