Fleischlos glücklich: Spinatknödel mit Champignoncreme

[caption id="attachment_11743" align="aligncenter" width="850" caption="Ein vegetarischer Genuss..."]

[/caption]

Zum Faschings-Wochenende gibt`s heute ein deftiges und doch feines Rezept mit lockeren Knödeln und passender Soße. Quasi als solide Grundlage für das närrische Treiben.

Hier die Rezeptur für **"Spinatknödel mit Champignoncreme":**

Zutaten

Zutaten für 8 Portionen

Für die Spinatknödel

- 500 g Weckbrot (Knödelbrot), gewürfelt
- 500 g Tiefkühlspinat oder frischer blanchierter Spinat

- 200 ml Milch
- 5 Eier (M)
- 60 g Mehl
- 400 g Hüttenkäse, gut abgetropft
- 50 g reifer Bergkäse, fein gerieben
- 100 g Schalotten oder Zwiebel, sehr fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, sehr fein gewürfelt
- 75 g Butter, flüssig erwärmt
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Für die Champignoncreme

- 500 g Champignon
- 300 ml Sahne
- 300 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Weißwein
- EL Mehl
- Salz und Pfeffer
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Schalotte oder kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Öl zum Anbraten
- Salz, Pfeffer
- Wer hat: etwas Steinpilzpulver

Zubereitung

1. Für die **Spinatknödel** die Zwiebel- und Knoblauchwürfel in Butter 2 Minuten glasig braten.
2. In einer Schüssel 200 g Knödelbrot mit erwärmter Milch übergießen. Nicht umrühren, sondern 5 Minuten stehen lassen.
3. Den Spinat gut ausdrücken, dann grob hacken.
4. Zum eingeweichten Knödelbrot den Spinat, Zwiebel- und Knoblauchwürfel, Hüttenkäse, Mehl, geriebenen Bergkäse und Eier geben. Alles gut vermischen.
5. Erst jetzt das restliche Knödelbrot (300 g) vorsichtig und locker unterheben.
6. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
7. In einem großen Topf reichlich gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.
8. Aus der Knödelmasse schöne, runde Knödel formen.
9. Die Knödel im siedenden Wasser (nicht kochen!) ca. 15-20 Minuten sanft sieden lassen.
10. Mit einem Sieblöffel die Knödel heraus nehmen und im Ofen (75°C; Ober- und Unterhitze) zugedeckt warm stellen.
11. Für die **Champignoncreme** die Champignons säubern und achteln.
12. In einem heißen Topf mit etwas Öl rundherum anbraten.
13. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen. Fein würfeln und zu den Champignons geben. Dann 2-3 Minuten anbraten.
14. Alles mit einem EL Mehl bestäuben und rühren.
15. Zuerst mit Weißwein ablöschen und etwas köcheln lassen.
16. Mit Brühe und Sahne aufgießen und 5-10 Minuten sanft köcheln lassen. Gegebenenfalls etwas Brühe

oder Sahne nachgießen, wenn die Soße zu dickflüssig wird.

17. Alles mit Salz, Pfeffer und Steinpilzpulver abschmecken.
18. Zum Schluss die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und zugeben (ein paar Ringe als Dekoration zurück behalten).
19. Noch 2 Minuten köcheln, dann mit den Spinatknödel servieren.