Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Tomaten-Knöpfle mit Büffelkäse, Spinat & Basilikum

Es wird farbenfroh…

Der Frühling steht vor der Tür und strahlt hell bis in die Küche. Da steigt die Laune und die Experimentierfreude. Deswegen habe ich meinen Knöpfle etwas Frühlingsgefühle verpasst. Tomatenmark und Tomatensaft geben der Teigspezialität eine kräftige rote Farbe und viel Geschmack. In Kombination mit Käse von der Schwäbischen Alb und frischem Basilikum ist da ordentlich Temperament in der Pfanne.

Ich wünsche guten Appetit und eine sonnige Woche.

Hier die Rezeptur für **Tomaten-Knöpfle mit Büffelkäse, Spinat & Basilikum:**

Zutaten

Für die Knöpfle:

- 3 Eier (Größe M)
- 200 g Mehl
- 30 g Tomatenmark
- 1 Tl Paprika

- 1/2 Tl Salz
- Ca. 5-7 EL Tomatensaft

Extra:

- 200 g Büffelkäse (z.B. von der Schwäbischen Alb) oder Hirtenkäse
- 100 g Spinat, junge Blätter
- 1-2 Stangen Frühlingszwiebeln
- 2 Tomaten
- 3-4 EL Öl
- Basilikum
- Pfeffer
- Muskatnuss

Zubereitung

Für die Tomaten-Knöpfle das Mehl mit den Eiern und dem Tomatenmark in eine Schüssel geben. Salzen und kräftig pfeffern. Nun mit den Knethaken des Handmixers alles gut verrühren und nach und nach in kleinen Portionen den Tomatensaft unterarbeiten.

Den Teig kräftig weiterschlagen, bis er Blasen wirft. Anmerkung: der Teig sollte zäh vom Löffel fließen. Dann den Teig mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln fein schneiden und in einer Pfanne mit Öl 2 Minuten anschwitzen. Den geputzten Spinat zugeben und den Deckel aufsetzen. Der Spinat fällt beim Dünsten in 2-3 Minuten zusammen. Deckel öffnen und den Spinat mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen. Wer möchte, kann auch eine Knoblauchzehe zugeben. Die Tomaten in Stücke schneiden und in die Pfanne geben.

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen und den Knöpfleteig mit einem Spätzlehobel portionsweise ins Wasser hobeln. Die Knöpfle sind fertig, wenn sie oben schwimmen. Dann mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und in die Pfanne zum Spinat geben und verrühren. Den Käse in Stücke schneiden und in der Pfanne verteilen. Den Deckel aufsetzen und 2 Minuten erwärmen, bis der Käse leicht schmilzt.