Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Semmelknödel mit Winterspinat & Blauschimmelkäse auf Karottencreme

Zutaten:

- **Für die Knödel**
- 750 g Weißbrotwürfel, getrocknet
- 750 ml Milch
- 200 g Winterspinat, 1 Minute gekocht und gut ausgedrückt
- 50 g fein geschnittene Kräuter (z.B. Kerbel, Petersilie)
- 4 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 100 g Butter
- 200 g Blauschimmelkäse
- 7 Eier (Gr. M)
- 80 g Mehl
- Etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuss

- **Für die Karottencreme**
- 500 g Karotten
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 500 ml Gemüsebrühe
- 0,2 l Creme fraîche
- 1 TL Honig
- etwas Muskatnuss
- Salz, Pfeffer oder Chili
- 2 EL Sonnenblumenöl

Zubereitung

Für die Knödel die Brotwürfel in einer Schüssel mit lauwarmer Milch übergießen. Ca. 15 Minuten einweichen lassen. Nicht rühren!

Den Spinat gut ausdrücken und grob schneiden und zum Brot geben. Zwiebel und Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. 2 EL Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen. Darin die Zwiebel- und Knoblauchwürfel 2 Minuten

anbraten. Beiseite stellen.

Jetzt den Blauschimmelkäse in kleine Würfel schneiden. Käsewürfel mit 180 g Mehl vermischen. Eier und die Zwiebelmasse zu den Brotwürfel geben und mit den Händen nur leicht verrühren – nicht kneten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen.Zuletzt die bemehlten Käsewürfel untermischen.

Aus der Masse 15 Knödel formen.Die Knödel auf ein gebuttertes Blech setzen und im Dampf bei 95°C ca. 25 Minuten dämpfen. Alternativ im Kochtopf in siedendem – nicht kochendem gesalzenen Wasser 25 Minuten garen. Bis zum Servieren im Dampf bei 72°C warm halten.

Für die Karottencreme die Karotten schälen, entkernen und in Würfel schneiden.Die Schalotten und Knoblauch schälen und grob würfeln. Karotten-, Schalotten- und Knoblauchwürfel in einen Garbehältergeben.Brühe zugeben 15 Minuten im Dampfgarer dämpfen (100°C). Alternativ in einem Topf mit Deckel 15 Minuten kochen.

Dann das gedämpfte Gemüse mit dem Pürierstab fein mixen. Die Creme fraîche, 2 EL Öl, Honig, Salz, Pfeffer, Muskatnuss oder Chili zugeben und nochmals fein pürieren. Eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Tipp: Die Karottencreme passt als Soße zu Gemüse, Pasta oder zu unserem Spinat-Käse-Knödel.