Rezept

# Spinatnocken mit geschmolzenen Tomaten

Ein Rezept von Spinatnocken mit geschmolzenen Tomaten, am 29.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **500 g** | Blattspinat |
| **1** | kleine Zwiebel |
| | Salz |
| | frisch geriebene Muskatnuss |
| **1 TL** | Tomatenmark |
| **2 Scheiben** | Sesamknäckebrot |
| **75 g** | Weizenmehl (Type 1050) |
| **2** | Stiele Basilikum |
| **1** | Knoblauchzehe |
| **2 EL** | Olivenöl |
| | Pfeffer |
| **400 g** | Tomaten |
| **100 ml** | Orangensaft |
| **80 g** | alter Gouda |
| **1** | Ei (Größe M) |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

## Zubereitung

1. Spinat verlesen, putzen und waschen. Knoblauch und Zwiebel schälen und fein hacken. 1 EL Öl in einem großen, breiten Topf erhitzen. Knoblauch und Zwiebeln bei mittlerer Hitze 1 Min. andünsten. Tropfnassen Spinat und 2 EL Wasser zugeben und solange dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft und der Spinat zusammengefallen ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Vom Herd nehmen.

2. Tomaten waschen, halbieren und den Stielansatz entfernen. Tomaten in Würfel schneiden. Restliches Öl in einem Topf erhitzen. Tomaten, Tomatenmark und Orangensaft zugeben und zugedeckt 5 Min. bei mittlerer Hitze dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Herd nehmen.

3. Spinat gut ausdrücken und fein hacken. Knäckebrot im Blitzhacker fein zerbröseln. Käse fein reiben. Spinat, Mehl, Knäckebrotbrösel, Käse und Ei vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 10 Min. quellen lassen.

4. In einem großen Topf Salzwasser aufkochen. Aus der Masse mit Hilfe von zwei Esslöffeln 10-12 Nocken formen, in das siedende Wasser geben und ca. 8 Min. gar ziehen lassen. Sie sind gar, wenn sie an die Oberfläche steigen. Basilikum waschen, trocken tupfen und Blättchen abzupfen. Die Tomaten noch mal erhitzen. Nocken mit einer Schaumkelle herausheben, abtropfen lassen und mit den Tomaten anrichten. Mit Basilikum bestreuen.