

Rezept

Germknödel mit Salbeibutter

Ein Rezept von Germknödel mit Salbeibutter, am 28.04.2024

Zutaten

Für die Germknödel:

60 ml Milch	30 g Butter
190 g Mehl	10 g frische Hefe
1 Ei (M)	100 g TK-Blattspinat
250 g Tomaten (kernarm, z. B. Oxsenherz)	½ Zwiebel
2 EL Olivenöl	1 TL edelsüßes Paprikapulver

Für die Salbeibutter:

70 g Butter	3 Stängel Salbei
--------------------	-------------------------

Außerdem:

1 EL Öl für den Gareinsatz	Mehl zum Arbeiten
-----------------------------------	-------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Erwachsene und 1 Baby | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 625 kcal, 41 g F, 12 g EW, 50 g KH

Zubereitung

1. Für die Germknödel die Milch in einem kleinen Topf erwärmen und die Butter darin schmelzen. Milch, Mehl, Hefe und Ei in eine Rührschüssel geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts in ca. 4 Min. zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zugedeckt ca. 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Inzwischen den Spinat in einem Sieb antauen lassen. Tomaten waschen, den Stielansatz entfernen und die Früchte 1 cm groß würfeln. Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Den Spinat gut ausdrücken. Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel, Spinat und Tomaten ca. 8 Min. darin anbraten. Mit Paprikapulver würzen.
3. Wasser in einem großen Topf aufkochen. Einen passenden Gareinsatz mit dem Öl austreichen und hineinsetzen.
4. Den Teig vierteln. Einen flachen Teller mit Mehl bestäuben und 1 Teigportion darauf zu einem Kreis (10 cm Ø) flach drücken. Den Kreis in die Handinnenfläche legen. Mittig ½-1 EL Spinatmasse daraufgeben, den Teig darüber zusammenfassen und zu einem Knödel formen. Mit den restlichen Teigportionen wiederholen. Die Knödel mit der Naht nach unten in den Gareinsatz legen und zugedeckt ca. 25 Min. dämpfen.
5. Ca. 5 Min. vor Ende der Garzeit für die Salbeibutter den Salbei waschen, trocken schütteln und grob hacken. Die Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen und den Salbei darin bei schwacher bis mittlerer Hitze kurz bräunen.

6. Die Knödel mit der Salbutter beträufeln und mit eventuell verbliebener Füllung servieren. Für das Baby kleine Knödelstücke abschneiden, sehr gut abkühlen lassen und eventuell nur mit geschmolzener Butter (ohne Salbei) servieren.