Rezept

Kartoffeltaler auf Rahmspinat

Ein Rezept von Kartoffeltaler auf Rahmspinat, am 09.06.2025

Zutaten

750 g	Kartoffelkloßteig halb und halb (Kühlregal)
2	Eier
	Salz
	frisch geriebene Muskatnuss
1	Zwiebel
200 g	Crème fraîche
2 EL	Mehl
50 g	geriebener Gouda
	Pfeffer
6 EL	Öl
150 ml	Gemüsebrühe
600 g	TK-Blattspinat

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 745 kcal

Zubereitung

1. Den Knödelteig mit Mehl, Eiern, Gouda, Salz, Pfeffer und Muskat gut verkneten. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen 12 Taler formen.

2. In einer beschichteten Pfanne 4 EL Öl erhitzen und die Kartoffeltaler darin in zwei Portionen bei mittlerer Hitze von jeder Seite in 5 Min. goldbraun braten.

3. Inzwischen die Zwiebel schälen, fein würfeln und im restlichen Öl in einem Topf glasig dünsten. Brühe und Crème fraîche unterrühren. Den Spinat dazugeben, aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze in 10 Min. auftauen lassen. Ab und zu umrühren. Den Spinat mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

4. Die Kartoffeltaler mit der Spinatsauce servieren.