Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Spinatklöße in Ricotta-Tomatensauce

Ein Rezept von Spinatklöße in Ricotta-Tomatensauce, am 07.10.2026

Zutaten

500 g	Weißbrot (vom Vortag)
3	Eier (L)
1-2	Zwiebeln
5 EL	Olivenöl
4 EL	Speisestärke
	frisch geriebene Muskatnuss
100 g	Walnusskerne
250 g	Ricotta
300 ml	Gemüsebrühe
1-2 TL	Aceto balsamico
500 ml	Milch
500 g	Blattspinat
1-2	Knoblauchzehen
	Salz
50 g	Parmesan
400 g	Kirschtomaten
	Pfeffer
1-2 EL	Tomatenmark
	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal

Zubereitung

1. Weißbrot in kleine Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Milch und Eier verquirlen und langsam über das Brot gießen, gründlich mischen und gelegentlich umrühren.

2. Inzwischen den Spinat putzen, waschen und in einem großen Sieb abtropfen lassen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. 3 EL Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin kurz andünsten. Den tropfnassen Spinat zugeben, zusammenfallen lassen, salzen, vom Herd nehmen.

3. Das eingeweichte Brot gut mit der Stärke mischen. Spinat fein hacken, gut ausdrücken und zugeben. Parmesan fein reiben und alles gründlich verkneten. Kloßteig kräftig mit Salz und Muskat würzen. Mit angefeuchteten Händen 12 Klöße formen und in einem weiten Topf in siedendem Salzwasser in 25 Min. gar ziehen lassen.

4. Inzwischen die Tomaten waschen und vierteln. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren goldbraun rösten, bis sie duften. Herausnehmen und auskühlen lassen.

5. 2 EL Öl in der heißen Pfanne erhitzen, Tomaten darin kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ricotta, Tomatenmark und Brühe zugeben und unter Rühren aufkochen. Sauce mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig abschmecken.

6. Gegarte Spinatklöße aus dem Wasser heben, kurz abtropfen lassen. Klöße mit der Sauce anrichten und mit gerösteten Walnüssen bestreuen. Dazu passt ein gemischter Wintersalat aus Endivie, Feldsalat und Radicchio.