

Rezept

Spinatknödel mit Ricotta und Pilzrahmsoße

Anzahl Personen: 4

Zubereitungszeit: ca. 55 min



Zutaten

- 250 g **iglo Blattspinat**
- 250 g (pflanzlicher) Ricotta
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schalotte
- 1 Biozitrone, Abrieb
- 1 Eigelb
- 50 g Parmesan, gerieben
- 50 g Dinkelmehl
- 100 g Paniermehl
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss
- 1 EL Olivenöl
- 1 Packung **iglo Gemüse Pilz Pfanne**
- 60 ml Hafersahne
- 240 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Sojasauce

Zubereitung

1. (Pflanzlicher) Ricotta in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.
2. Den **iglo Blattspinat** nach Packungsanweisung kochen. Mit kaltem Wasser abschrecken, das Wasser sehr gut ausdrücken und fein hacken.
3. Die Schalotte und den Knoblauch fein hacken und in Olivenöl anbraten. Spinat, Ricotta, Ei, Mehl, Zitronenabrieb, Käse, Salz, Pfeffer, Schalotten, Knoblauch und Muskat in eine Schüssel geben und vermischen. Zu kleinen Knödeln formen und 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.



Rezept

4. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Knödeln in das kochende Wasser geben und bei kleiner Hitze garen lassen bis sie an die Oberfläche kommen. Mit einer Schöpfkelle herausnehmen und 2-3 Minuten in Olivenöl anbraten.
5. Für die Pilzsauce **iglo Gemüse Pilz Pfanne** nach Packungsanweisung zubereiten. Mit Sojasauce, Hafersahne und Gemüsebrühe ablöschen. Aufkochen lassen und 5-7 min kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zusammen mit den Knödeln servieren.

Pro Portion ca. 2339 kJ, 559 kcal, E 26 g, F 27 g, KH 38 g