



## **TOPFEN-SPINAT-KNÖDL MIT RAHMWIRSING**

**Frühlingsrezept vom Gasthaus Altwirt in Piding**



Geheimtipp aus Piding: Die perfekten Spinat-Knödl © Foto: Sven Huber

### **Zutaten für 4 Personen: Topfen-Spinat-Knödl mit Rahmwirsing**

**Für den Topfenteig:**

- 250 g Mehl
- 2 Eier
- 100 g Butter (Zimmertemperatur)
- 500 g Topfen
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 TL Salz
- 1 Prise gemahlener Pfeffer



## Zubereitung

Die Butter mit einem Rührgerät mit Salz, Pfeffer und Muskat schaumig rühren. Die zwei Eier dazu geben und weiter rühren bis eine homogene Butter-Ei-Masse entsteht. Topfen und Mehl dazu geben und weiter rühren bis eine teigartige Masse entstanden ist. Für ungefähr eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen, damit der Teig fester wird und sich besser verarbeiten lässt.

## Für die Füllung

- 80 g Butter
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Prise Salz
- 200 g geriebener Käse (Empfehlung: Bergkäse und Mozzarella)
- 200 g Spinat (frisch oder Tiefkühlware)

## Zubereitung

Spinat blanchieren und fein schneiden. Zur Seite stellen. Mit dem geriebenen Käse vermengen.

Zwiebel in feine Würfel schneiden und in der Butter mit einer Prise Salz rösten bis die Zwiebel goldbraun sind. Mit dem Spinat und dem geriebenen Käse vermengen. Mit feuchten Händen acht Bällchen formen. Die Bällchen danach im Tiefkühlfach 30 Minuten einfrieren, um sie besser verarbeiten zum können.

Die Käse-Spinat-Bällchen mit dem Topfenteig umhüllen, so dass sie einen ungefähr ein Zentimeter dicken Mantel bekommen. In gesalzenes, kochendes Wasser geben und für ungefähr fünf Minuten kochen lassen. Danach zehn Minuten lang ziehen lassen.

## Für den Rahmwirsing

- 250 ml Sahne
- 250 ml Gemüsefond (idealerweise aus dem Wirsingfond)
- 80 g Butter
- 50 g Mehl
- 1 Kopf Wirsing
- Salz
- Majoran

## Zubereitung

Den Wirsing von den dunkelgrünen Blättern befreien und in Rauten schneiden. In etwa einem Liter Salzwasser blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken, abseihen und beiseitestellen.



Die Butter schmelzen lassen und mit dem Mehl und einer Prise Salz anrösten. Mit dem Wirsingwasser und der Sahne unter ständigen Rühren kochen lassen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Zum Schluss noch mit Majoran abschmecken. Den Wirsing dazu geben und kurz zusammen kochen lassen.

**Extra-Tipp:**

Knoblauch-Chips à la Josué

Damit die Chips schön kross, aber nicht zu braun werden, braucht es etwas Erfahrung. Knoblauch ganz fein in dünne Scheiben schneiden und in flüssiger Butter frittieren – ein Hochgenuss.

*„Den Geheimtipp gibt's nur von mir: Ein Topfenteig-Mantel verhindert, dass die Spinatknödel zerfallen und ihr Geschmack ins Kochwasser verschwindet – mit Rahmwirsing und meiner Spezialität, den Knoblauch-Chips, haben Sie Ihr neues Lieblingsessen auf meiner Karte gefunden. Ich freue mich sehr auf Ihren Besuch im Traditionsgasthaus Altwirt in Piding und wünsche viel Spaß beim Nachkochen zu Hause!“*

Ihr Josué Vergara, Gasthaus Altwirt in Piding