

Name: \_\_\_\_\_

Klasse: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_



## Spinatknödel mit Pilzragout



enge	Zutaten	Zubereitung
<b><u>Spinatknödel:</u></b>		
300 g	TK- Blattspinat	auftauen lassen
300 ml	Milch	
2 Tl	Brühe	erwärmen, über
1 Pck.	Knödelbrot (aus 5 Semmeln)	geben, abgedeckt ca. 15 Min. ziehen lassen
1	Schalotte	fein würfeln, in
3 Tl	Butter	andünsten, Spinat mitdünsten,
2	Eier	
	Salz, Pfeffer, Muskat	zur Knödelmasse geben, Spinat zugeben gut verkneten, abschmecken nach Bedarf Milch (Teig zu fest) oder Semmelbrösel (Teig zu weich) zugeben mit Schöpflöffel portionieren, formen in
ca. 2 l	Salzwasser	ca. 20 Min. Garziehen lassen (nicht kochen!)
<b><u>Pilzragout::</u></b>		
1	Zwiebel	fein würfeln
600 g	Champignons	in feine Scheiben schneiden, in
2 El	Butter	andünsten, mit
	Salz	
	Pfeffer	
	Muskat	würzen, mit
200 ml	Weißwein	ablöschen, aufkochen lassen
200 ml	Sahne	zugeben, 5 – 10 Min. köcheln lassen, mit
2 El	Stärke	Binden: Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, unter Rühren zugeben, aufkochen (Achtung Stärkezugabe nach Bedarf! – Soße soll nicht zu dickflüssig werden)
2 Stiele	Petersilie	zum Garnieren