

Spinatknödel mit sautiertem Ingwer-Spitzkohl (Serkan Tunca)

Zutaten für 10 Portionen:

1125 g Knödelbrot
250 g Zwiebel
125 ml Öl
500 ml Pflanzenmilch
5 l Wasser zum kochen
800 g TK-Blattspinat oder frischen
Spinat
2 Zehen Knoblauch
250 g Mehl
7 EL Paniermehl
3-4 Stück Spitzkohl
4 cm Ingwer fein gerieben
Salz, Pfeffer, Muskat gerieben



Zubereitung:

Bild: Sascha Walz für Transgourmet

Geschnittene Zwiebel in Öl anbraten und mit dem Knödelbrot vermengen. Pflanzenmilch darüber gießen, Wasser, Mehl und Spinat dazugeben, würzen und gut durchmischen. Wenn der Teig zu flüssig sein sollte noch etwas Mehl und Semmelbrösel dazu geben.

Knödel formen und in kochendes Salzwasser geben. Hitze reduzieren und die Knödel ziehen lassen bis sie oben schwimmen. Optional lassen sich die Knödel auch im Konvektomaten garen: Gelochtes GN-Blech einfetten und die Knödel bei 100 Grad und 100 % Dampf, ca. 20-25 Min. dämpfen.

Den Spitzkohl putzen und in feine Streifen schneiden. Das restliche Öl in einem Topf erhitzen. Den Spitzkohl kräftig anschwitzen. Den Ingwer dazugeben und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Die fertigen Knödel mit dem Spitzkohl zusammen servieren.