



Knöpfele in Spinat-Tomatensauce

2 Portionen

Knöpfele:

2 altbackene
Brötchen o. Brot

2 EL Mehl

1 Eier

Wasser

Petersilie

Salz/Pfeffer

Sauce:

250 g Spinat

1 Zwiebeln

Bratöl

200 g Tomatenpassata

Nach Gusto Sahne oder

Mandelmus

Salz, Pfeffer

100 g Pilze

4 Portionen

4

4 EL

2

500 g

2

400 g

Nach Belieben

200 g

Zubereitung

Für die Knöpfele die Brötchen fein zermahlen und kurz in etwas Wasser einweichen. Dann mit alle Zutaten zu einem festen Teig vermengen, kräftig würzen.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und mit den Händen kleine Bällchen formen. Die Knöpfele je nach Größe 15 - 20 min sanft köcheln lassen.

Zwiebeln in Ringe schneiden und Spinat gut waschen und grob zerteilen. Dicke Stile rausschneiden. Zwiebeln in Bratöl anbraten, mit dem Passata ablöschen. Eine Weile köcheln lassen und würzen. Den Spinat nur kurz in der Tomatensauce zusammenfallen lassen. Dann mit wenig Mandelmus (vorher mit ein paar EL der Soße glattrühren) oder Sahne binden. Schmeckt aber auch ohne Bindung :-)

Wer mag, brät sich in einer Extrapfanne noch Champignons dazu an.

Tomaten-Spinat-Sauce in tiefen Tellern anrichten, die Knöpfele dazugeben und mit Pilzen und etwas Petersilie garnieren.

Das sollten Sie zuhause haben:

Mehl, Eier, Salz, Pfeffer, Bratöl, Sahne oder Mandelmus

Tipp:

Parmesanspäne vor dem Servieren drübergeben.