

# Klink & Nett: Spinat-Knödel mit Mainzer Handkäse-Sauce

---

😊 [happy-mahlzeit.com/2021/08/20/klink-nett-spinat-knoedel-mit-mainzer-handkaese-sauce](https://happy-mahlzeit.com/2021/08/20/klink-nett-spinat-knoedel-mit-mainzer-handkaese-sauce)

## Für die Spinat-Knödel:

- 200 g Blattspinat
- 1 Schalotte
- 1 EL Butter
- 200 g Kastenweißbrot ohne Rinde
- 3 Stängel glatte Petersilie
- 3 Eier
- Muskat
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Den Spinat waschen und abtropfen lassen. Die Schalotte schälen und fein hacken. In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen, Schalotte darin anschwitzen, Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Den Spinat aus der Pfanne nehmen, gut ausdrücken und fein hacken. Das Toastbrot in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Eier in einer Schüssel aufschlagen und über die Brotwürfel geben. Spinat und zugeben und gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Aus der Masse Nocken formen und in der angefeuchteten Hand rund formen. Es empfiehlt sich vorher mit dem Löffel etwas von der Masse abzustechen und eine Probe zu kochen. Hält alles geht es weiter. Wenn nicht, müssen etwas Semmelbrösel drunter. Die Knödel in Salzwasser mind. 15 Minuten ziehen lassen.

## Mainzer Handkäse-Sauce:

- 100 g Mainzer Handkäse, in kleinen Würfeln
- 1 Schalotte, feingeschnitten
- 1 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 1 Prise Muskat
- 1/4 Liter Milch
- etwas Petersilie

## Zubereitung:

Die Schalotten in der Butter anschwitzen, mehlieren und mit der Milch aufgießen. Mit dem Schneebesen glattrühren und 5 Minuten kochen. Dabei immer wieder umrühren. Dann den Käse und die Petersilie mit dem Schneebesen unterrühren. Es empfiehlt sich, kurz vor dem Anrichten mit einem Mixstab etwas Luft unter die Sauce zu mixen.

Rezept: Vincent Klink & Susanne Nett

Quelle: echt gut! Klink & Nett vom 19. März 2015

Episode: Knödel