



Topfenspinatknödel mit Blauschimmelkäse



50 Minuten



easy cheesy

Zutaten

für 4 Personen

130 g	Zwiebeln, halbiert
85 g	Butter, in Stücken
200 g	Blattspinatwürfel, TK
100 g	Milch
250 g	Semmelwürfel
2	Eier (Größe M)
100 g	Topfen
1/2 TL	Salz
1/4 TL	Pfeffer, frisch gemahlen
2-3 Prisen	Muskat, gemahlen
50 g	Weißwein
150 g	Wasser
100 g	Schlagobers
175 g	Rupp Feinster Streich mit Blauschimmelkäse

Zubereitung

- 80 g Zwiebeln in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben.
- 60 g Butter zugeben, Gareinsatz einhängen, Blattspinat zugeben und 3 Min./120°C/Stufe 1 dünsten. Währenddessen Varoma-Behälter und -Einlegeboden mit etwas Butter einfetten.
- Milch zugeben und 2 Min./60°C/Stufe 1 erwärmen. Gareinsatz mithilfe des Spatels herausnehmen.
- Angetauten Spinat in den Mixtopf zugeben und 10 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben.
- Semmelwürfel, Eier, Topfen, Salz, Pfeffer und Muskat zugeben und mithilfe des Spatels 10 Sek./Stufe 3 vermischen. In eine Schüssel umfüllen und ziehen lassen. Mixtopf spülen.
- 50 g Zwiebeln in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben.
- 20 g Butter zugeben und 3 Min./120°C/Stufe 1 dünsten.
- Weißwein zugeben und 2 Min./100°C/Stufe 1 kochen. Währenddessen aus dem Knödelteig mit nassen Händen 12 Knödel formen und im vorbereiteten Varoma verteilen.



- 9** Wasser, Obers und Rupp Feinster Streich mit Blauschimmel zugeben. Varoma aufsetzen und 20 Min./Varoma/Stufe 1 garen. Varoma verschlossen zur Seite stellen.

- 10** Sauce 10 Sek./Stufe 6 mixen und abschmecken. Knödel auf Tellern anrichten und mit der Sauce servieren.
