



Zutaten für 3 Personen

250 g Weißbrot (vom Vortag)
130 ml Milch
300 g Spinat
2 Eier
Salz
Pfeffer
Muskatnuss

2 l Gemüsebrühe

schwarze Oliven
3 Tomaten
Parmesan
7 Salbeiblätter
2-3 EL Butter
Basilikumblätter



Spinatnocken mediterran

Zubereitung

Weißbrot grob würfeln und mit dem Stabmixer mahlen. Milch erhitzen und über die Brotkrümel gießen, durchrühren und 15 Minuten durchziehen lassen. In der Zwischenzeit den Spinat waschen, verlesen und in Salzwasser 1 Minute blanchieren. Kalt abschrecken, abkühlen lassen und ausdrücken. Den Spinat ebenfalls mit dem Standmixer pürieren. Spinat und Eier zur Brotmasse geben und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Alles ordentlich verkneten und 30 Minuten ruhen lassen.

Oliven halbieren. Tomaten über Kreuz einritzen und mit heißem Wasser überbrühen. Nach ein paar Sekunden kalt abschrecken und die Haut abziehen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden.

Gemüsebrühe zum Kochen bringen. Aus der Spinatmasse mithilfe von zwei Löffeln Nocken formen und in der Gemüsebrühe köcheln lassen. Die Spinatnocken sind fertig, wenn sie nach oben schwimmen.

Butter in einer Pfanne zerlassen und die Salbeiblätter darin anrösten. Spinatnocken in die Salbeibutter geben und durchschwenken. Tomatenwürfel und Oliven warm werden lassen. Auf Tellern anrichten und mit geriebenem Parmesan und grob gehacktem Basilikum servieren.