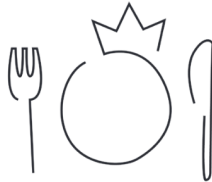


## Bärlauch Erdäpfelknödel mit cremigem Spinat

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten (plus ca. 30 Minuten  
Garzeit)



### Zutaten für 4 Personen

20 g Bärlauch  
50 g Zwiebel  
80 g Butter  
700 g Erdäpfel  
20 g Speisestärke  
2 Eigelb  
800 g Blattspinat  
50 g Zwiebel  
1 Zehe Knoblauch  
30 g Butter  
200 ml Schlagobers  
eine Prise Salz  
eine Prise Pfeffer  
eine Prise Muskat  
eine Prise Kümmel



### Zubereitung

Bärlauch abspülen, trocken tupfen und fein hacken.

Erdäpfel schälen und in einem Topf mit etwas Salz für ca. 25 Minuten köcheln.

Die Erdäpfel abgießen und durch eine Erdäpfelpresse in ein Schale drücken.

Etwas abkühlen lassen. Bärlauch, Speisestärke und das Eigelb dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Hände mit etwas Wasser befeuchten und kleine Knödel daraus formen. In einem Topf mit Salzwasser die Knödel darin bei mittlerer Temperatur (siedend) 10 bis 15 Minuten gar ziehen lassen.

Den frischen Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Anschließend bei Seite stellen.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Die Butter in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch begeben. Kurz anrösten, die Hitze reduzieren und den Schlagobers begeben. Den Spinat dazugeben und bei mittlerer Hitze zusammenfallen lassen. Spinat mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Muskat würzen.

In einem tiefen Teller anrichten und genießen!