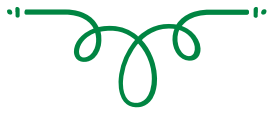


Käsenocken mit jungem Spinat, Walnusskrokant und Preiselbeeren



Zutaten für 4 Personen:

150g altbackenes Weißbrot
125 ml Milch
1 kl. Zwiebel
80g Butter
200g Bio Landkäse geräuchert
2 Eier (L)
1 Bund Schnittlauch
Evtl. 1-2 El. Semmelbrösel
Salz, Pfeffer, Muskat
60g Walnusskerne
1 El. Zucker
400g junger Spinat
80g Preiselbeeren

Zubereitung:

Das Brot in 1cm große Würfel schneiden. Die Milch erwärmen und über die Brotwürfel geben. Zwiebel schälen halbieren und fein würfeln. In 50g Butter weichdünsten. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden und den Käse fein würfeln. Beides mit den Zwiebeln zur Brotmasse geben und mit den Eiern gut durchkneten. Sollte die Masse zu weich sein etwas Semmelbrösel unterkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Masse dann 20 Min. ruhen lassen.

Die Walnusskerne grob hacken. Den Zucker in einer Pfanne goldbraun karamelisieren lassen und die Walnüsse unterrühren. Auf ein geöltes Blech geben, abkühlen lassen und grob hacken.

Mit nassen Händen zu Nocken formen und in einem Topf mit reichlich Salzwasser leicht siedend 15 Min. garen. Den Spinat waschen und trocken tupfen. In einer Pfanne die restliche Butter erhitzen und den Spinat zusammenfallen lassen. Mit Salz und Muskat würzen. Die Käsnocken aus dem Topf nehmen, abtropfen lassen und auf dem Spinat anrichten. Mit Krokant bestreut und Preiselbeeren servieren.

