



MICHAEL PHILIPPS
Restaurant Feltgenhof, Moers
Wurzeln in Deutschland

Quarkknödel

MIT SPINAT

ZUTATEN für 4 Personen

150 g Spinat
250 g Toastbrot
90 g Quark abgetropft
70 ml Milch
60 g Butter Zimmertemperatur
3 Eigelb
3 Eiweiß
Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss

ZUBEREITUNG

Den Spinat in der Küchenmaschine hacken. Toastbrot in feine Würfel schneiden.

Quark und Milch in einen Topf geben und langsam erhitzen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Eiweiß steif schlagen.

Butter abschmelzen und zusammen mit Spinatpüree, Eigelb und Toastbrot in die Quark Masse einrühren und zum Schluss das Eiweiß unterheben. Die Masse nun zu einer Rolle formen und erst in Klarsichtfolie, dann in Alufolie einpacken und bei 90 Grad ca. 35 Minuten im Dampfgarer garen. Dann die Knödelrollen abkühlen lassen und später in Stücke schneiden und in geklärter Butter kurz anbraten.