KIKKOMAN

Spinatknödel mit Pilzsauce

Gesamtzeit **45 Min.** **20 Min.** Vorbereitungszeit **25 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
3.273 kJ / 783 kcal

Fett: **55 g** Eiweiß: **30 g**
Kohlenhydrate: **59 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

Für die Knödel:

10 g	Butter
180 g	fein gehackter Babyspinat
40 g	fein gewürfelte Zwiebel
60 ml	Milch
1,5 EL	Kikkoman natürlich gebraute salzreduzierte Sojasauce
0,33 TL	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
0,25 TL	Muskat
150 g	altbackene Brötchen, in Würfeln
15 g	Grana Padano
1,5 EL	Kikkoman Panko - Knuspriges Paniermehl nach japanischer Art
1	Ei

Für die Pilzsauce:

150 g	Champignons
15 g	Butter
60 g	fein gewürfelte Zwiebel
100 ml	Sahne
1	Knoblauchzehe, gepresst
1,5 EL	Kikkoman natürlich gebraute salzreduzierte Sojasauce
0,33 TL	getrockneter Thymian
0,33 TL	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 TL	Zitronensaft
0,5 TL	Zitronenschale

ZUBEREITUNG

Schritt 1

10 g Butter - **180 g** fein gehackter Babyspinat - **40 g** fein gewürfelte Zwiebel - **60 ml** Milch - **1,5 EL** Kikkoman natürlich gebraute salzreduzierte Sojasauce - **0,33 TL** frisch gemahlener schwarzer Pfeffer - **0,25 TL** Muskat - **150 g** altbackene Brötchen, in Würfeln - **15 g** Grana Padano - **1,5 EL** Kikkoman Panko - Knuspriges Paniermehl nach japanischer Art - **1** Ei

Butter in einer Pfanne schmelzen, Spinat hinzufügen, anschwitzen, bis er zusammenfällt, dann auf einen Teller geben. In derselben Pfanne Zwiebel glasig dünsten, dann Milch, Kikkoman salzreduzierte Sojasauce, Pfeffer und Muskat hinzufügen und leicht erhitzen. Die Mischung über die Brotwürfel gießen, dann den Spinat, Käse, Kikkoman Panko und Ei hinzufügen. Zu einem Teig vermengen und mit nassen Händen kleine Knödel formen. Die Knödel in heißes Wasser geben und ca. 12 Minuten köcheln lassen, dabei darauf achten, dass das Wasser nicht kocht.

Schritt 2

150 g Champignons - **15 g** Butter - **60 g** fein gewürfelte Zwiebel - **100 ml** Sahne - **1** Knoblauchzehe, gepresst - **1,5 EL** Kikkoman natürlich gebraute salzreduzierte Sojasauce - **0,33 TL** getrockneter Thymian - **0,33 TL** frisch gemahlener schwarzer Pfeffer - **1 TL** Zitronensaft - **0,5 TL** Zitronenschale

Champignons in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und Zwiebel glasig dünsten. Die Champignons hinzufügen und ca. 5 Minuten garen, bis die Feuchtigkeit verdunstet ist. Sahne angießen, dann Knoblauch, Kikkoman

Zusätzlich:

30 g	gewürfelter Räucherspeck
1 EL	gehackte Petersilie
0,33 TL	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

salzreduzierte Sojasauce, Thymian, Pfeffer, Zitronensaft und Zitronenschale hinzugeben. Bei geringer Hitze unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen, bis die Sauce eindickt.

Schritt 3

30 g gewürfelter Räucherspeck
Speck in einer separaten Pfanne braten, bis das Fett austritt und er knusprig ist.

Schritt 4

1 EL gehackte Petersilie - **0,33 TL** frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Die Knödel auf einen Teller geben, mit der Pilzsauce übergießen und mit dem Speck, Petersilie und Pfeffer bestreuen.