

Kräuterladen Hollerblüte

Rezept-Kalender

April 2015

Grießklößchen mit Wildkräuter-Spinat

Zutaten für die Grießklößchen:

150 ml Bio-Milch
40 g Butter
70 g Dinkelgrieß
60 g geriebenen Bio-Käse
1 Bio-Ei
1 Teelöffel Salz
etwas bunten Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Muskatblüte

Zutaten für den Wildkräuter-Spinat:

ca. 500 g Wildkräuter (z.B. Giersch, Brennnessel, Knoblauchsrauke, Sauerampfer, Spitzwegerich, Taubnessel, Schlangenknocherich, Wiesen-Bärenklau, Beinwell, Klee)
2 Esslöffel Bratöl
1 Zwiebel, klein gehackt
1 Knoblauchzehe, sehr klein gehackt
1 – 2 Esslöffel Dinkelmehl
100 ml Gemüsebrühe
100 – 150 ml Schlagsahne
1 - 2 Teelöffel Frühlings-Wildkräuter-Salz
etwas bunten Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Muskatblüte

Zubereitung der Grießklößchen:

Milch und Butter in einem Topf zum Köcheln bringen, Grieß einstreuen, gut unterrühren und bei geringer Hitze 5 Minuten quellen lassen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Den Käse und das Ei unterrühren. Mit Salz, bunten Pfeffer aus der Mühle und Muskatblüte würzen und mit feuchten Hände Klößchen formen. Salzwasser in einem ausreichend großen Topf zum Kochen bringen und die Klößchen darin in ca. 20 Minuten gar ziehen lassen. Das Wasser darf dabei nicht sprudelnd kochen, sonst zerfallen die Klößchen. Sie sind gar, wenn sie im Wasser oben schwimmen, dann abschöpfen und warm stellen.

Zubereitung des Wildkräuter-Spinats:

Die Frühlings-Wildkräuter waschen, trocken tupfen, etwas zerkleinern. Bratöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Zwiebel und den Knoblauch glasig dünsten. Das Dinkelmehl unterrühren und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Die Wildkräuter hinein geben und alles etwa 10 – 15 Minuten köcheln lassen. Die Sahne dazu gießen und mit Frühlings-Wildkräuter-Salz, bunten Pfeffer und Muskatblüte abschmecken.

Die Grießklößchen mit dem Wildkräuter-Spinat auf Tellern hübsch anrichten und servieren.