

# 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.