



Spinatknödel mit Tomatenfilets und gerösteten Pinienkernen

Zubereitung:


Die Spinatknödel laut Packungsangabe kochen.


Tomaten kurz in kochendem Wasser abwellen und in Eiswasser abschrecken.

Tomaten vierteln und das Kernhaus entfernen.

Parmesan in dünne Plättchen hobeln, in eine Pfanne legen und mäßig erhitzen bis der Käse zu schmelzen beginnt. Dann wieder aus der Pfanne entnehmen. Nach dem Erkalten erhält man krosse Chips.

Pinienkerne in etwas Olivenöl goldgelb rösten. Einen Zweig Thymian und nach Belieben auch etwas Knoblauch zugeben. Die Tomatenfilets und den Blattspinat dazu, mit Meersalz und Pfeffer würzen und gemeinsam mit den Spinatknödeln und den Parmesan-chips anrichten.

 25 Min.

 4 Pers.

Zutaten:

8 Spinatknödel von Strauss
4 Stück reife, geschmackvolle
Tomaten
2 Ei Pinienkerne
150g Parmesan
1 Knoblauchzehe
2 Zweige Thymian
2 Hände Blattspinat