

Wickelklöße mit Spinat und Haselnuss-Bröselbutter

Zutaten für 4 Portionen:

Kartoffelteig: 1 kg mehlig Kartoffeln – Salz – 50 g Gries – 100 g Mehl – 20 g Speisestärke – 1 Eigelb – *Füllung:* 500 g Spinat – 1 Zwiebel – 1 Knoblauchzehe – 2 EL Sonnenblumenöl – Salz – Pfeffer – *Haselnuss-Bröselbutter:* 2 EL Semmelbrösel – 4 EL Haselnussblättchen – 100 g Butter – Petersilie – Salz – 4 EL Sonnenblumenöl

Zubereitung:

- Kartoffeln mit Schale in kochendem Salzwasser garen und noch warm pellen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und gut abkühlen lassen
- Spinat putzen, waschen und in einer Salatschleuder trocknen
- Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und in dem Öl glasig dünsten
- Spinat zugeben und zusammenfallen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen, in einem Sieb abtropfen lassen und kalt stellen
- Mehl, Gries und Speisestärke mischen und zusammen mit dem Eigelb zu den Kartoffeln geben. Leicht salzen und rasch zu einem glatten Teig verkneten
- Ein großes Stück Alufolie mit einem ebenso großen Stück Frischhaltefolie (oder Bratschlauch, Hauptsache hitzebeständig!) belegen, mit Gries bestreuen und den Teig darauf ausrollen (etwa 35x25 cm)
- Den Spinat drauf verteilen, dabei rundum einen Rand frei lassen
- Von der Längsseite her zu einer Rolle formen, diese in die beiden Folien einwickeln und die Enden wie ein Bonbon verschließen
- Die Rolle in einem Bräter in siedendem Salzwasser zugedeckt 25 Minuten garen
- Vorsichtig herausnehmen (z.B. mit 2 Schaumkellen), vollständig abkühlen lassen, auspacken und in 3-4 cm dicke Scheiben schneiden
- Semmelbrösel und Haselnüsse ohne Fett in einer Pfanne rösten bis sie Farbe bekommen, Butter zugeben und aufschäumen lassen
- Petersilie hacken und unterrühren, mit Salz würzen und warm stellen
- Öl in einer Pfanne erhitzen und die Wickelklößchen darin von beiden Seiten goldbraun anbraten
- Die Wickelklöße lassen sich gut vorbereiten: einfach schon am Vortag garen!

Wir wünschen guten Appetit!

