

## Spinat - Kloesschen mit Sahnemöhren

Zutaten für: 1 Rezept

|     |       |                 |
|-----|-------|-----------------|
| 100 | Gramm | Spinat          |
| 200 | Gramm | Mehl, Type 1050 |
| 100 | Gramm | Buchweizenmehl  |
| 4   |       | Eier            |
| 100 | ml    | Milch           |
| 1   | Prise | Jodsalz         |
| 1   | Prise | Muskat          |
| 80  | Gramm | Mischbrot       |
| 125 | ml    | Weisswein       |
| 500 | ml    | Sahne           |
| 1   | Essl. | Butter          |
|     |       | Pfeffer, weiss  |
| 800 | Gramm | Möhren          |

### Anleitung:

Spinat putzen, waschen und fein hacken. Das Brot knapp entrinden und im Taaster kräftig braun rösten. Danach in kleine Würfel schneiden. Mehl und Buchweizenmehl mit den Eiern verrühren und soviel Milch zugeben, bis der Teig zähflüssig ist. Spinat, Brotwürfel und Salz in den Teig rühren. Mit einem Löffel Spinatklösse abstechen und in reichlich Salzwasser (bei 4 servings ca. 3 Liter) etwa 10 min garen lassen. Währenddessen die Möhren putzen, in feine Stifte oder Scheiben schneiden und 5-6 min blanchieren. Den Wein in einem hohen Topf bei mittlerer Hitze auf etwa die Hälfte einkochen. Dann die Sahne zugiessen und wiederum auf die Hälfte einkochen lassen. Die Butter zugeben und kräftig einrühren. Die Sose mit Salz und Pfeffer würzen und die Möhren hineingeben. Eventuell noch einmal erwärmen. Zu den Spinatklössen servieren. Beilagen: Bagütte, Toastbrot, kleine Pellkartoffeln, Reis oder Nudeln.

Tip: Die Spinatklösse können natürlich auch ohne Möhren mit anderen Sossen, z.B. einer Käsesosse oder einer Schinken-Sahne-Sosse gegessen werden.