Spenótos zsemlegombóc

45–60 Perc

Elkészítés

1 Elsőként a hagymát tisztítsuk meg és vágjuk finomra, majd egy kevés vajon pároljuk meg.
Eközben a spenótot forró, sós vízben blansírozzuk néhány másodpercig. Ezután alaposan nyomkodjuk ki és hagyjuk kicsit száradni.

2 Vágjuk apróra a spenótot. A tejet és a vajat melegítsük fel egy serpenyőben, majd öntsük rá a felkockázott zsemlékre. Keverjük el a zsemlekockákat a hagymával, tojással, spenóttal, a fél citrom levével, a fűszerekkel és jól gyúrjuk össze.

TIPP: Ha szükséges zsemlemorzsát is adhatunk hozzá az ideális állag elérése érdekében.

3 Mielőtt gombócokat formázunk, hagyjuk állni a keveréket kb. 30 percig. Ezután vizes kézzel formázzunk golflabda méretű gombócokat.

4 Egy fazékban forraljunk fel sós vizet és hagyjuk főni a gombócokat kb. 20 percig. Eközben a diót pirítsuk meg egy serpenyőben.
A vajat olvasszuk meg és barnulásig hevítsük. Ne felejtsük el rendszeresen megkeverni.

5 Tálaljuk a gombócokat a barna vajjal, reszelt parmezánnal és némi pirított dióval.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

1 fej	Vöröshagyma
25 g	Vaj
500 g	Friss spenót
100 ml	Tej
5 db	Szikkadt zsemle
1 db	Tojás
0.5 db	Citrom
2 evőkanál	Zsemlemorzsa
1 csipet	Szerecsendió, egész
	Tengeri só, durva szemű
	Tarkabors, egész

A feltéthez:

3 evőkanál	Dió
100 g	Reszelt parmezán
75 g	Vaj