

# *Blogger Meets Chef*

*im Cuisino Wien*

*Lukas Olbrich & Florence Stoiber*

---

## **Bärlauchknödel und gebratene Salatherzen**

### **Zutaten Knödel:**

*250 g pürierter Spinat*

*250 g Bärlauch*

*1 Esslöffel Butter*

*1 mittlere Zwiebel kleinwürfelig geschnitten*

*1 Zehe Knoblauch nach Belieben*

*grobgehackte frische Petersilie*

*2 Esslöffel griffiges Mehl*

*180 g Brösel*

*2 Eier*

*Salz, Pfeffer, Muskat*

*150 g Bergkäse*

*Butter und Parmesan zum Anrichten*

### **Zutaten Salatherzen:**

*4 Stk. Salatherzen*

*1 Stk. Rote Zwiebel*

*Passionsfruchtessig*

*1 EL Butter*

*Rapsöl*

## **Zubereitung:**

1. *Frischen Spinat und Bärlauch von den groben Stielen befreien.*
2. *Gut waschen und blanchieren, abschrecken und im Mixer pürieren (oder passierten Tiefkühlspinat auftauen und gut ausdrücken).*
3. *Den kleinwürfeligen Zwiebel in der Butter gold-gelb anrösten.*
4. *Den mit einem Messer und etwas Salz zerriebenen Knoblauch und die gehackte Petersilie zugeben und etwas anschwitzen lassen.*
5. *Den Käse kleinwürfelig schneiden.*
6. *Sämtliche Zutaten zu einer formbaren Masse zusammenmischen und etwa 15 Minuten rasten lassen. Sollte es sich erweisen, dass die Masse zu weich ist, weil der Spinat zu nass war, oder weil Eier von mindestens 60 g zur Verwendung kamen, so muss man mit Brösel die richtige Konsistenz einstellen.*
7. *Knödel formen und in leicht wallendes Salzwasser einlegen. Die Kochdauer beträgt ca. 15 Minuten. Am besten schmecken die Knödel mit brauner Butter und erstklassigem Parmesan.*
8. *Für die Salatherzen Butter bräunen, Zwiebel in Streifen schneiden.*
9. *Salatherzen vierteln und scharf mit wenig Öl anbraten.*
10. *Zwiebel beifügen, mit dem Passionsfruchtessig ablöschen. Danach die Braune Butter beimengen und einmal durchschwenken.*