

Überbackene Bärlauch-Klößchen im Spinatbett

Die Erde erwacht und bringt wunderbare Frühlingsboten hervor. Jetzt gibt es ihn wieder: BÄRLAUCH, in Hülle und Fülle. Hier ein erstes, schnelles und vegetarisches Bärlauchrezept:

Zutaten für 4 Portionen:

450 g	Blattspinat TK
1 kleine	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 Päckchen	Thüringer Kloßteig
1 Bund	Bärlauch
1	Paprikaschote
300 g	Tomaten
1 kleine	Zwiebel
1 Dose	gehackte Tomaten
150 g	Ajvar
50 g	Brunch-Paprika
100 g	Käse, gerieben
Fett	Salz, Pfeffer, Paprika für die Form



Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch kleinschneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen. Den Spinat zugeben und auftauen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Bärlauch gründlich waschen und klein schneiden. Die Paprika ebenfalls klein schneiden und beides mit der Kloßmasse vermengen. Am besten man lässt die Klöße abgedeckt etwas stehen, damit sich das Aroma des Bärlauchs verteilen kann.

Den Spinat in eine gefettete Auflaufform geben.

Aus der Bärlauchkloßmasse etwa tischtennisballgroße Klöße formen und auf den Spinat verteilen.

Die Tomaten waschen und klein schneiden. Zwiebel kleinschneiden und im Topf mit etwas Fett anschwitzen, die Pizzatomaten und das Ajvar zugeben. Würzen, den Brunch einrühren und Tomaten hinzu geben, kurz köcheln lassen und die Soße über die Bärlauchklöße gießen.

Alles noch mit geriebenem Käse bestreuen und bei 175 °C Umluft etwa 35 Minuten backen.

Guten Appetit!

www.fbs-kassel.de

Die Freiheit 2 | 34117 Kassel | Telefon (0561) 7004-111