



Spinat-Knödel Italia

Vegetarische Spinatknödel „Italia“ auf einem Tomatenragout mit Mozzarella und Pinienkerne

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Die Knödel in ausreichend Wasser 8-10 Minuten vorkochen. In einer tiefen großen Pfanne die Kirschtomaten und die gehackten Tomaten für 10 Minuten kochen lassen. Würzen und mit frisch gehacktem Basilikum ergänzen.
2. Die Knödel mit in die Pfanne geben, den Mozzarella und die Pinienkerne mit in die Pfanne geben und bei niedriger Hitze (mit Deckel) den Käse zerlaufen lassen. Anschließend servieren.



Zutaten:

Zutaten für 2 Personen

- 1 Packung Settele Spinat-Knödel 450g
- 400g gehackte Tomaten aus der Dose
- frischer Basilikum
- 4-6 Pinienkerne
- 2 Mozzarella Kugeln
- 100g frische Kirschtomaten (optional)
- Salz und Pfeffer
- 200 ml Wasser

