

-TEUFLISCHES WALDMENÜ-

LUZIFERS HAUPTGANG: KALTBLÜTIG GEFORMTE SPINATKNÖDEL IN EINEM BLUTBAD AN OFENGEMÜSE AUS DER HÖLLE

Für 4 Verdächtige

Arbeitszeit: ca. 1h 10 Min. **Kochzeit:** 2 h **Gesamtzeit:** 2h 30 Min. **Schwierigkeit:** einfach

Die Sauce kann auch gut am Vortag zubereitet werden. Wer die Arbeitszeit verkürzen möchte, kann auch eine fertige Tomatensauce verwenden.

Zutaten:

Für die Sauce:

10 große Tomate(n) oder 2 große Dosen Tomaten
1 kleine Zwiebel(n)
1 Zehe Knoblauch
1 Prise Zucker
1 EL Öl
Salz und Pfeffer, Basilikum

Für die Spinatknödel:

300 g altes Weißbrot
125 ml Milch
800 g Spinat
30 g Butter
1 Zehe Knoblauch
1 Zwiebel(n)
2 Eier
Salz und Pfeffer, Muskat
1 EL Mehl
2 EL Semmelbrösel

Für das Ofengemüse:

2 Paprikaschoten
2 Zucchini
1 Aubergine
5 Schalotten
10 Champignons
6 EL Olivenöl
1 TL Oregano
1 TL Thymian
1 TL Chilipulver oder Paprikapulver, scharf
Salz und Pfeffer, Rosmarin

Zubereitung:

Die Tomatensauce:

Die frischen Tomaten waschen, in Würfel schneiden und entkernen, oder Tomaten aus der Konserve nehmen. Die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Den Knoblauch abziehen und pressen.

Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln im Topf glasig werden lassen. Die Tomaten dazugeben und mit etwas Wasser ablöschen. Dann Zucker, Salz und Pfeffer dazugeben. Etwas zugedeckt etwa 20 Min. sanft köcheln lassen, danach mit einem Stabmixer zu einer feinen Soße zerkleinern oder durch ein feinmaschiges Sieb drücken bzw. mit einer Flotten Lotte durchsieben.

Die durchgeseibte Soße zurück auf den Herd geben. Den Knoblauch dazugeben und unter Beobachtung etwa 1 – 2 Stunden bei niedriger Wärmezufuhr köcheln lassen. Wenn die Sauce zu dick wird, Wasser nachschütten.

Ofengemüse:

Das Gemüse waschen und in Stücke schneiden, nicht zu klein. Aus dem Olivenöl und allen Gewürzen eine Marinade mischen, abschmecken und mit dem Gemüse vermengen. Alles auf einem Backblech verteilen.

Die Spinatknödel:

Das Brot in kleine Stücke schneiden und in Milch einweichen. Den Spinat gut waschen und in Salzwasser gar kochen, abgießen und gut ausdrücken. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Die Butter in einem Topf zerlassen und Knoblauch und Zwiebel darin anschwitzen. Den Spinat dazugeben und 5 Min. mit dämpfen. Die Eier und den Spinat zum Brot geben, gut vermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Mehl und die Semmelbrösel zugeben. Aus der Masse kleine Knödel formen.

40 Minuten bevor die Tomatensauce fertig ist, Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Das Gemüse in den vorgeheizten Backofen geben und 20 Minuten backen. Die Knödel im Salzwasser ca. 15 Minuten leicht kochen.

Am Ende der Kochzeit der Tomatensauce, die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und zerkleinerte Basilikumblätter dazugeben. Die Sauce auf vier Tellern anrichten. Zwei Knödel pro Teller in die Sauce betten. Ofengemüse am Rand arrangieren.