



# Mini Kartoffelklöße mit Pfifferling-Spinat-Rahm

Zeit gesamt  
25min

Zubereitungszeit  
25min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Babyspinat	200 g
Pfifferlinge	500 g
Salz	
Mini Klöße	800 g
Butter	4 EL
Paniermehl	3 EL
Öl	2 EL
Schlagsahne	400 ml
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Muskatnuss, gemahlen	0.25 TL

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Pfanne, große Pfanne, Sieb, Küchenpapier

1. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Spinat waschen und abtropfen lassen. Pfifferlinge säubern und je nach Größe halbieren.
2. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Klöße ins siedende Salzwasser geben und ohne Deckel ca. 12 Min. gar ziehen lassen (das Wasser darf nicht sprudelnd kochen). Klöße anschließend mit dem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen und auf einem Teller beiseitestellen.
3. In einer Pfanne 2 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen. Paniermehl darin ca. 2 Min. goldbraun rösten. Butterbrösel auf einen Teller geben, Pfanne auswischen.
4. Pfanne erneut mit 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen. Zwiebel mit Pfifferlingen ca. 5 Min. anbraten. Mit Sahne ablöschen und kurz aufkochen lassen. Spinat in die Pfanne geben und zusammenfallen lassen. Pfanne vom Herd nehmen und Pfifferling-Spinat-Rahmsauce mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
5. In einer weiteren Pfanne 2 EL Butter auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen. Klöße darin unter Schwenken ca. 2 Min. goldbraun anbraten. Butterbrösel zugeben, schwenken und leicht salzen.
6. Mini Kartoffelklöße auf Teller anrichten und mit Pfifferling-Spinat-Rahmsauce servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Da sich in den feinen Vertiefungen und Lamellen der Pilze der Schmutz besonders gut festsetzen kann, solltest du Pfifferlinge im Gegensatz zu vielen anderen Pilzen waschen. Die Pilze sollten aber nur so kurz wie möglich im Wasser bleiben, da sie sich schnell vollsaugen. 2–3 EL Mehl ins Wasser gerührt binden den Schmutz. Danach nochmal abspülen und ca. 5 Min. zwischen Küchenpapier trocknen lassen.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	589 kcal
Kohlenhydrate	77 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	27 g