



GELASSENHEIT

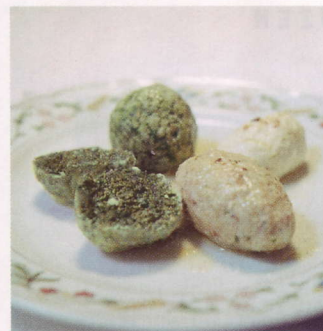
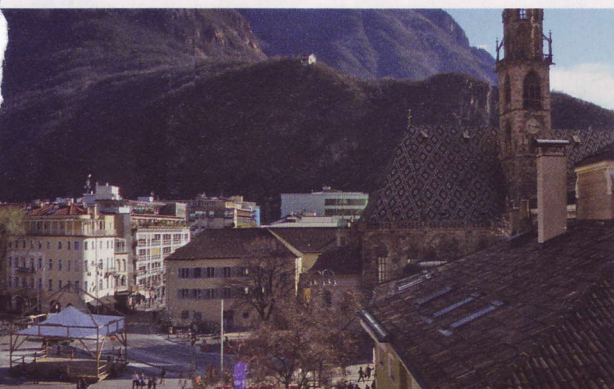
Schlendern, einkaufen, einkehren: In der Silbergasse gibt es viele Plätze für einen kleinen Zwischenhalt.



TRADITION Luis Rottensteiner ist ein Meister der regionalen Küche. Eine süsse Dessertspezialität sind Strauben*.

GEBORGENHEIT

Die nahen Hügel und Berge umschliessen die Stadt – ohne sie einzuengen oder zu erdrücken.



AUS DEM «PATSCHEIDER HOF»

Spinatknödel

Hauptgericht für 4 Personen

- 800 g Blattspinat
- Je 1 Zwiebel und Knoblauchzehe
- 1 EL Butter
- 4 Eier
- 1 dl Milch
- 70 g Magerquark
- 300 g Weissbrot vom Vortag
- 3–4 EL Weissmehl
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 1 EL Butter
- 2 EL Olivenöl

1 Spinat waschen, tropfnass in eine Pfanne geben und zugedeckt dämpfen, bis er zusammengefallen ist. In eiskaltem Wasser abschrecken, gut abtropfen lassen. Spinat fein hacken.

2 Zwiebel und Knoblauch hacken. In Butter andünsten. Spinat beigegeben und kurz mitdünsten. Auskühlen lassen. Eier, Milch und Quark verquirlen. Brot entrinden, in Würfelchen schneiden. Alle vorbereiteten Zutaten verrühren. Mehl beigegeben. Die Masse sollte weich, aber nicht mehr klebrig sein. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 20 Minuten ziehen lassen.

3 Reichlich Salzwasser aufkochen. Aus dem Spinatteig ca. 4 cm grosse Kugelformen. In das leicht kochende Wasser gleiten lassen, ca. 5 Minuten ziehen lassen. Knödel herausheben und gut abtropfen lassen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten. Butter und Olivenöl erhitzen und darüber träufeln.

TIPPS Knödel mit gehobeltem Parmesan bestreuen. Im «Patscheider Hof» gibt es je nach Saison andere Knödel.

saison.ch

* Dieses und weitere Rezepte finden Sie unter saison.ch

Zubereitung ca. 30 Minuten + ca. 25 Minuten ziehen lassen

Pro Person ca. 24 g Eiweiss, 15 g Fett, 70 g Kohlenhydrate, 2200 kJ/510 kcal