

Spinatknödel

🕒 50 min.

Zutaten

- 150 g alte Semmeln in Würfel geschnitten
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 EL Butter
- 100 g frischen Blattspinat
- 2 Eier
- 50 ml Milch
- 30 g Bergkäse (gewürfelt)
- Salz&Pfeffer
- 1 EL Mehl
- Muskatnuss

Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch kleinschneiden und in Butter andünsten. Spinat dazugeben, anbraten und würzen.
2. Spinat zusammen mit Eier pürieren.
3. Spinatmasse, Milch, Käse, Mehl und Semmelwürfel vermengen, würzen und kneten.
4. Teig 30 min. ruhen lassen.
5. Anschließend Knödel formen und in Salzwasser 15-20 min. sieden lassen oder im Gareinsatz ziehen lassen.
6. Mit zerlassener Butter übergießen und Parmesan darauf geben.
7. Dazu einen bunten Blattsalat genießen.

guten Appetit!

