

SPINATKNÖDEL



ZUBEREITUNG

200 gr. Blattspinat (oder TK)
1 Zwiebel
40 gr. Butter
140 ml Milch
4 Eier
250 gr. Knödelbrot oder alte Semmel vom Vortag
Prise Salz
Bergkäse (fein gerieben), Menge je nach Belieben
Prise Muskat
2 Knoblauchzehen
2 EL Mehl
Parmesan (grob gerieben), Menge je nach Belieben

Arbeitszeit: ca. 25 min.

Gesamtzeit: ca. 60 min.

Kochzeit: ca. 15 min.

ZUBEREITUNG

Spinat auftauen und klein hacken. Zwiebel klein schneiden und goldgelb anbraten. Milch und die Eier verquirlen. Das Knödelbrot oder die Semmel vom Vortag in einer Schüssel mit der Eiermilch übergießen. Salz, Muskat, Spinat, zerkleinerten Knoblauch, Bergkäse und Zwiebel zugeben und mit der Hand gut vermischen. Die Masse sollte dann 10 - 12 min. durchziehen. Danach mit Mehl binden.

In der Zwischenzeit den Parmesan grob reiben. Die Menge ist dabei individuell.

Mit feuchten Händen kleine Knödel formen. Beim Kochen werden diese größer. Die Knödel je nach Größe 10 - 12 min. im Wasser ziehen lassen (nicht kochen). Parallel dazu einen zweiten kleinen Topf hinstellen und je nach Bedarf Butter mit niedriger Temperatur schmelzen.

Knödel aus dem Topf nehmen und anrichten, mit Butter übergießen und den geriebenen Parmesan darüberstreuen.

Sollten Knödel übrigbleiben, könnt ihr diese am nächsten Tag in Scheiben schneiden und kurz anbraten. Sie schmecken ebenso köstlich, wenn ihr die Knödel zu grünen Salat gebt.