

Spinatknödel

Rezept für 4 Personen:

- ca. 8 altbackene Brötchen in kleine Würfel schneiden
- 1/4 l heiße Milch darüber gießen (bei Bedarf auch mehr), bis eine feste Masse mit Bröckchen entstanden ist
- alles vermischen
- 2-3 Eier unterheben
- Masse mit Salz, Pfeffer, Muskat, Schnittlauch und Gemüsebrühwürze würzen und erneut mischen
- 4 Portionen Spinat waschen, kurz aufkochen, in kaltem Wasser abschrecken
- 1 Zwiebel in etwas Butter oder Öl goldgelb anbraten
- Spinat klein hacken oder schneiden
- Zwiebel und Spinat unter die Teigmasse geben
- aus der Teigmasse Knödel formen (bei zu fester Masse noch etwas Milch, bei zu weicher Masse etwas Paniermehl zufügen)
- Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen
- 10 min Knödel im heißen Wasser (nicht mehr sprudelnd kochen!) ziehen lassen

Zu den Spinatknödeln reichen Sie reine Buttersoße und fein geriebenen Parmesankäse

Guten Appetit!