

## Spinatknödel (Für 4 Personen)

Gemüse                    60 g Zwiebeln  
                                   200 g Blattspinat, gekocht

Sonstiges                2 EL Butter  
                                   2 Eier  
                                   50 ml Milch  
                                   30 g Käsewürfel  
                                   1 EL Mehl  
                                   150 g schnittfestes Weißbrot,  
                                   in Würfeln geschnitten, oder Knödelbrot



Würzmittel              1 Knoblauchzehe  
                                   1 Msp. Muskatnuss gerieben  
                                   Pfeffer aus der Mühle  
                                   Salz

Weiteres                 30 g Parmesan gerieben  
                                   70 g Butter, gebräunt

- Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, kleinschneiden und in der Butter dünsten.
- Dem Blattspinat fein hacken, dazugeben und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.
- Den Spinat mit den Eiern in einem Mixer oder Moulinette pürieren.
- Den pürierten Spinat, die Milch, die Käsewürfel, das Mehl, Salz und Pfeffer zum Weißbrot geben und kräftig durchmischen.
- Etwa 15 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Inzwischen einen großen Topf zum kochen bringen.
- Mit nassen Händen oder einem Löffel Knödel formen, die Knödel in das kochende Salzwasser geben und sieden lassen.
- Die Spinatknödel auf Tellern oder Servierplatten geben und mit Geriebenen Parmesan und brauner Butter servieren.

Garzeit:                 15-20 Minuten

### Tipps und Empfehlungen

- Aus der Spinatknödelmasse können Sie auch Spinatnocken herstellen.
- Servieren Sie die Knödel auf einer leichten Rahmsauce mit geschmolzenen Tomatenwürfeln oder mit grob gehobelten Bergkäse und Nussbutter.
- Sie brauchen für 200 g blanchierten Blattspinat etwa doppelt soviel rohen Spinat.

