



SPINATKNÖDEL

für 4 Personen

Gemüse	60 g Zwiebel 200 g Blattspinat, gekocht
Sonstiges	2 EL Butter 2 Eier 50 l Milch 30 g Käsewürfel 1 EL Mehl 150 g schnittfestes Weißbrot, in Würfel 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.
- Den Blattspinat fein hacken, dazugeben und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.
- Den Spinat mit den Eiern in einem Mixer oder einer Moulinette pürieren.
- Den pürierten Spinat, die Milch, die Käsewürfel, das Mehl, Salz und Pfeffer zum Weißbrot geben und kräftig durchmischen.
- Etwa fünfzehn Minuten zugedeckt ruhen lassen. Inzwischen einen großen Topf Wasser zum Kochen bringen.
- Mit nassen Händen oder einem Löffel Knödel formen, die Knödel in das kochende Salzwasser geben und sieden lassen.
- Die Spinatknödel auf Teller oder eine Servierplatte geben und mit geriebenem Parmesan und brauner Butter servieren.

Garzeit: 15-20 Minuten