

Spinatknödel

ZUTATEN

600 g Knödelbrot
150 g Toastbrot
500 g Babyspinat
500 g Blattspinat (TK)
1 große Zwiebel
6 Eier
200 ml Milch
Prise Salz, Muskat,
Pfeffer
Semmelbrösel

ZUBEREITUNG

Blattspinat auftauen. Babyspinat mit etwas Milch pürieren, Zwiebel in feine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen, bis sie glasig sind.

Den Toast würfeln, mit dem Knödelbrot mischen und die Zwiebeln zugeben. Milch leicht erwärmen und über die Brotmischung gießen, gut mischen und kurz ziehen lassen.

Dann Blattspinat, pürierten Babyspinat, Eier, Salz, Pfeffer und Muskat zugeben und gut durchmischen. Die Masse sollte „saftig“ aussehen aber nicht zu feucht sein, also bei Bedarf noch Semmelbrösel untermischen.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, die Knödel rund formen und ins kochende Wasser legen, dann sofort zurückschalten und 15-20 Minuten ziehen lassen (nicht mehr kochen!).

Aus dem Wasser nehmen und mit Nussbutter und Parmesan servieren.

Quelle: Vroni Hafner, Köchin und Teilinhaberin

WIRTSCHAUS HAFNER | Marktplatz 17 | 94157 Perlesreut

