

Überbackene Spinatknödel

ZUTATEN

3 altbackene Semmel

250 ml Milch

300g Spinat, Mangoldblätter,
Baumspinat oder Wildkräuter

1 Zwiebel

1-2 Knoblauchzehen

1 EL Butter

2 Eier

Salz, Pfeffer, Muskat

3-4 EL Olivenöl/Butter

Pinienkerne

100g Käse

ZUBEREITUNG

Das Rezept hat Birte Straub vom Biohof Häng aus Frauenau von ihrer Schwiegermutter bekommen und uns weitergegeben.

Und so geht's: Semmeln schneiden und in Milch einweichen. Den Spinat (oder falls keiner da ist, geht auch Mangold oder Wildkräuter) mit Zwiebelstücken und Knoblauch andünsten und wieder abkühlen lassen.

Mit Butter, Eiern, Salz, Pfeffer und Muskat vermischen und das Ganze zu kleinen Knödeln formen. Die Knödeln danach 10 bis 12 Minuten in heißem Wasser kochen.

Pinienkerne rösten und alles in eine Auflaufform geben und mit Käse überbacken.

Quelle: Biohof Häng aus Frauenau.

