



Rezept: „Spinatknödel“

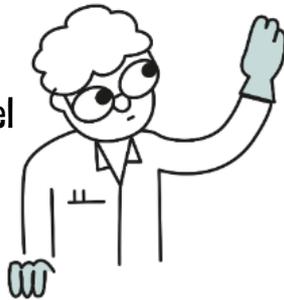
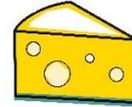
Zutaten für 4 Portionen:

250 g altes Brot
125 ml Milch
2 Eier
50 g Käse/Käsereste (würzig)
250 g passierter Spinat
80 g Butter/Butterschmalz
120 g Zwiebel
15 g Knoblauch
eventuell Semmelbrösel



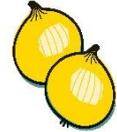
Zum Anrichten:

Zerlassene Butter
Parmesan



Und so geht's:

- Das Brot in kleine Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben.
- Anschließend mit warmer Milch übergießen und salzen.
- Eier verquirlen und zur Knödelmasse geben, dann die Masse kurz ruhen lassen.
- Käse und Spinat dazugeben und die ganze Masse gut durchkneten.
- Zwiebeln in einer Pfanne mit der Butter anschwitzen, bis sie goldbraun sind.
- Knoblauch zu den Zwiebeln geben, kurz mitdünsten und das Butter-Knoblauch-Zwiebel-Gemisch zu den restlichen Zutaten geben. Alles gut durchkneten und etwa eine halbe Stunde ruhen lassen.
- Prüfen, ob die Masse die richtige Konsistenz hat: Der Teig sollte sich gut kneten und formen lassen und auch gut in Form bleiben. Ist der Teig zu weich, etwas Semmelbrösel zugeben, ist der Teig zu trocken, etwas Milch oder 1 Ei zugeben.
- Knödel formen und für etwa 25 Minuten in einem Sieb über heißem Wasserdampf garen.
- Währenddessen Butter schmelzen und leicht bräunen lassen, Parmesan reiben. Die fertigen Knödel mit geschmolzener Butter und Parmesan anrichten!



SchlauberrenTipp: Ursprünglich sind Knödel ein Gericht, in dem man Reste verwertet. Solltet Ihr also noch hart gewordenes Brot (von Baguette bis Vollkornbrot), Käsereste oder ähnliches übrig haben – nur rein damit!