



SPINATKNÖDEL

Zutaten (für 10 bis 12 Knödel):

- » 300 g Weißbrot, altbackenes (oder anderes Brot oder Brötchen, was gerade da ist – wir mögen z.B. auch Vollkornbrot, das macht die Knödel aber fester)
- » 250 ml Milch
- » 800 g Spinat
- » 30 g Butter (besser noch Ghee)
- » 1 kleine Zwiebel
- » 2 Eier
- » Salz und Pfeffer
- » 1 EL Mehl
- » 2 EL Semmelbrösel
- » 80 g Butter
- » Parmesan, frisch gerieben (sehr wichtig!)
- » 1 Zehe/n Knoblauch (kann man auch weglassen, finden wir)
- » Muskat

Zubereitung:

Das kleingewürfelte Weißbrot mit so viel Milch übergießen, wie es annimmt. Spinat in Salzwasser gar kochen, ausdrücken und passieren. (Tiefkühlspinat einfach auftauen).

Butter zerlassen, Knoblauch und kleingehackte Zwiebeln darin anschwitzen, Spinat zugeben und 5 Min. dämpfen. Eier und Spinat zum Brot geben, gut vermischen, mit Salz, Pfeffer u. Muskatnuss würzen. Mehl u. Semmelbrösel zugeben und aus der Masse kleine Knödel formen. In Salzwasser ca. 15 Min. leicht köcheln lassen. Mit frischgeriebenem Parmesan bestreuen und mit zerlassener Butter servieren. Geschmorte Pilze (z.B. wie im Bild Pfifferlinge) passen hervorragend.

Lasst's euch schmecken!



*Liebe Andi, lieber Chris!
Wir wünschen euch, dass ihr immer ganz viel Spaß
beim gemeinsamen Kochen und anschließenden Essen
habt. An eure zünftige Brotzeit, das leckere Raclette
bei euch in Holzkirchen sowie unseren Brunch auf
unserer Terrasse denken wir sehr gerne zurück.
Alles Liebe für euch,
Heike, Roland & Leon*