

Spinatknödel



Zutaten:

- 200 g altbackenes Weißbrot
- 200 ml Milch
- 750 g frischer Spinat
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Butter
- 50 g trockener Quark
- 50 g frisch geriebener Bergkäse
- 150 g Mehl
- 2 Eier (Größe M)
- 50 g frisch geriebener Parmesan
- Salz & Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung

1. Brot würfeln; Milch darüber löffeln, ziehen lassen
2. Spinat waschen; abtropfen lassen; grob hacken
3. Zwiebel & Knoblauch schälen, fein hacken; kurz andünsten; Spinat dazugeben & so lange weitergaren bis er zusammenfällt (bei Flüssigkeit Hitze höher schalten)
4. Spinat abkühlen; Flüssigkeit im Sieb abtropfen
5. Spinatmischung, Quark, Bergkäse, Mehl, Eier zum Brot geben; mit Salz, Pfeffer & Muskat würzen; gut durchmischen; Knödelmasse etwa 15 Minuten stehen lassen
6. Knödel (Tischtennisballgröße) formen
7. Wasser in großem Topf zum Kochen bringen, salzen; Knödel im offenen Topf etwa 15 Minuten garen
8. Fertige Knödel mit flüssiger Butter und Parmesan bestreuen