

## Mini-Spinat-Knödel

### Für zwei Personen

300 g Knödelbrot	50 g Blattspinat	1 Schalotte
1 Ei	100 ml Milch	30 g Parmesan
2 EL Semmelbrösel	3 EL Butter	Salz, Pfeffer

Knödelbrot in eine große Schüssel geben. Schalotte abziehen, fein hacken und mit dem Blattspinat in einer Pfanne dünsten. Mit Milch ablöschen und kurz einreduzieren lassen. Parmesan reiben und mit dem Ei und dem Blattspinat zum Knödelbrot geben und intensiv vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Je nach Konsistenz etwas Semmelbröseln dazugeben.

Kleine Knödelchen aus der Masse formen und diese in siedendem Salzwasser ca. 12 Minuten kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Knödelchen mit einer Schöpfkelle abschöpfen und gut abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Knödelchen darin rundherum goldbraun braten.

Stefanie Probst am 04. April 2018