

Spinat-Knödel in Butter

Für 2 Personen:

225 g Weißbrotwürfel	150 g Käsewürfel (Gouda)	45 g Butter
eine Knoblauchzehe	200 g Zwiebeln	175 g Semmelbrösel
220 ml Milch	6 Eier	175 g Spinat
Salz	Pfeffer	Muskat

Knoblauch und Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Beides in Butter anschwitzen. Spinat pürieren und mit Eiern und Milch mixen.

Eiermasse mit den Semmelbröseln vermengen. Zwiebelschmelze, Käse, Brotwürfel und Semmel-Ei-Masse vermengen und mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken. Kurz ruhen lassen.

Knödelteig formen und in einem Topf mit Siebeinsatz bei fast kochendem Wasser ca. 17 - 20 Minuten garen lassen. Knödel aus dem Wasser nehmen und mit Butter und frisch geriebenen Parmesan servieren.

Alexander Herrmann am 12. März 2021