

Spinatknödel

(Rezept ist für ca. 6 Knödel)

Zutaten:

250g Knödelbrot
125ml Milch
50g würzigen Käse
250g Spinat
2 Eier
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
80g Butter
Salz
Pfeffer

Zum Anrichten:

Butter
Parmesan



Zubereitung:

Milch anwärmen und gemeinsam mit dem Knödelbrot in eine große Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer etwas würzen. Eier verquirlen und anschließen zur Masse geben. Käse und den Spinat zugeben und alles gut durchmischen. Knoblauch und Zwiebel klein schneiden und in Butter anschwitzen. Die Zwiebeln abkühlen lassen und anschließend unter die Masse heben. Die Masse kurz ruhen lassen.

Nun werden Knödel geformt. Leicht gesalzenes Wasser zum Köcheln bringen und die Knödel für ca. 20 Minuten im Wasser ziehen lassen. Die Knödel können alternativ auch im Dampfgarer bei 160° für ebenfalls 20 Minuten gegart werden.

Tipp:

Falls die Masse für das Formen von Knödeln zu weich ist, mit griffigen Mehl etwas binden. Währenddessen etwas Butter schmelzen und Parmesan reiben. Die fertigen Knödel nun mit geschmolzener Butter und Parmesan anrichten und servieren.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen. Guten Appetit!

Rezept & Bilder aus der Küche des Wohn- und Pflegeheimes St. Josef.

