

Rezepte zum Sammeln

Kochen auf Südtirolerisch

Spinatknödel



Zutaten für 4 Personen:

60 g	Zwiebel
200 g	Blattspinat, gekocht und fein gehackt
2 EL	Butter
2	Eier
50 ml	Milch
30 g	Käsewürfel
1 EL	Mehl
150 g	trockenes Weißbrot, in Würfel geschnitten
1	Knoblauchzehe
1 Msp.	Muskatnuss, gerieben
	Pfeffer aus der Mühle
	Salz
30 g	Parmesan, gerieben
70 g	Butter, gebräunt

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch schälen, klein schneiden und in der Butter dünsten. Den Blattspinat dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Masse in den Mixer geben und zusammen mit den Eiern pürieren. Den Spinat, die Milch, die Käsewürfel, das Mehl, Salz und Pfeffer zum Weißbrot geben und kräftig durchmischen. Die Masse etwa 15 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Mit nassen Händen daraus Knödel formen und diese für 15-20 Minuten in kochendem Salzwasser köcheln lassen. Die Spinatknödel gut abtropfen lassen, auf den Tellern anrichten, mit Parmesan bestreuen und brauner Butter übergießen.

Gutes Gelingen!

