

SPINATKNÖDEL



ZUTATEN

10 PORTIONEN

Blattspinat	900g
Zwiebel	120g
Butter	60g
Knoblauch	4 St.
Butter	200g
Eier	5 - 6
Mehl	100g
Brot (alt, geschnitten)	500g
Milch	140 ml
Parmesan	80g
Salz, Pfeffer UND Muskatnuss	

ZUBEREITUNG

Blattspinat putzen, waschen, kurz blanchieren, abkühlen und abtropfen lassen.

Fein hacken. Zwiebel und Knoblauch fein hacken.

Zwiebel mit der Butter andünsten und mit der Rote Beete-Masse zum Weißbrot geben. Käse, Petersilie, Gewürze und Mehl dazugeben und gut kneten. Mit nassen Händen Knödel formen und in kochendem Salzwasser 10 Minuten kochen.

MEIN PERSÖNLICHER TIPP

Immer einen Probeknödel machen und kochen, sollte der Knödel zu weich sein kann man noch etwas Mehl unterkneten.

SERVIERVORSCHLAG

Mit brauner Butter und Parmesan oder Gorgonzolasauce servieren.