

# 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.