

Spinatknödel

Zutaten

250 g	Semmelwürfel	Weiteres:
60 g	Zwiebeln	Salz
150 g	Spinat	Pfeffer
100 g	Edamer	Muskatnuss
60 g	Butter	
2 EL	Petersilie gehackt	
1/8 L	Milch	
3	Eier	
40 g	Mehl griffig	

Arbeitsbeschreibung

Vorbereitung:

1. Zwiebeln brunoise schneiden.
2. Spinat gut auspressen, fein hacken.
3. Edamer in kleine Würfel schneiden.

Spinatknödel:

1. Butter erhitzen, Zwiebel hell anrösten, mit Milch aufgießen und die Petersilie einrühren.
2. Warme Milch zu den mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss gewürzten Semmelwürfeln geben und locker vermengen.
3. Eier verschlagen und über die Semmelmasse gießen.
4. Alles gut vermischen, ca. 10 Minuten quellen lassen.
5. Den gehackten Spinat und das Mehl locker untermischen.
6. Mit nassen Handflächen aus der Masse Fladen formen, mit Käsewürfel belegen, zu Knödeln formen.
7. In reichlich siedendem Salzwasser ca. 12 Minuten schwach wallend kochen.