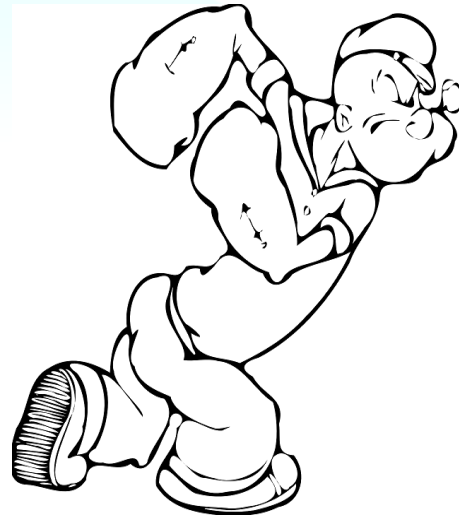


## Rezepte

### Spinatknödel



#### Zutaten:

200g altbackenes Weißbrot  
120 ml Milch  
300 g Blattspinat  
½ Bund glatte Petersilie  
50 g Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
100g Butter  
2 El Mehl  
1 El Semmelbrösel  
2 Eier  
20g Bergkäse (mild) grob gerieben  
Muskat und Pfeffer

#### Zubereitung:

Spinat putzen und anschließend in kochendem Salzwasser blanchieren, in eiskaltem Wasser abschrecken. Gut mit den Händen ausdrücken, fein hacken und mit den Eiern mixen. Brot in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Milch lauwarm erwärmen und zum Brot geben. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln und in 20 g Butter glasig dünsten. Spinat, Milch, Mehl, Semmelbröseln zum Brot geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit einem feuchten Küchentuch abdecken und 30 Minuten ziehen lassen. Restliche Butter zerlassen und warm stellen.

In einem großem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Mit angefeuchteten Händen 4 große Knödel formen und ins kochende Wasser geben. Hitze reduzieren und die Knödel ca. 20 Minuten gar ziehen lassen.

Auf Teller anrichten und mit Butter und geriebenem Käse bestreuen.

**Guten Appetit!**