
Spinatknödel

Zutaten:

Knödelbrot von 5 Sem-
meln
1 TL Salz
190 ml Milch
2 Eier
250 g tiefgekühlter Blatt-
spinat
50 ml Wasser
½ Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100 g Bergkäse
25 g Parmesan
75 g Butter
50 g Walnüsse
Salz, Pfeffer, gemahlene
Muskatnuss

Knödelbrot in eine große Schüssel geben und etwas zerzupfen. Wasser in einem Topf erhitzen und den Spinat darin etwa 2-3 Minuten kochen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne 10 g Butter erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig werden lassen. Die Würfel mit dem Spinat zum Knödelbrot geben. Milch erhitzen und über das Knödelbrot gießen. Den Bergkäse in Würfel schneiden und mit Eiern und 1 TL Salz zum Teig geben und alles fest verkneten. In einem großen Topf reichlich Wasser mit dem restlichem Salz erhitzen. Den Teig zu Knödeln formen und in das sprudelnde Wasser geben. In etwa 20 Minuten bei milder Hitze gar ziehen lassen. Die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen und die grob gehackten Walnüsse darin schwenken. Die Knödel mit der Walnussbutter und geriebenem Parmesan reichen.

