

Spinatknödel



Zutaten(für 12 Knödel)

1 kleine Pkg. Knödelbrot (250 g)
400 g fein gehackter Spinat (TK)
3 Eier
ca. 150 ml lauwarme Milch
Salz, Pfeffer, Muskat
2 Zehen zerdrückter Knoblauch

Zum Anrichten:

25 g gebräunte Butter
Parmesan (zum Bestreuen)

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einer glatten Masse verkneten. Aus dem Spinatteig mit in Wasser angefeuchteten Händen 12 Knödel formen und in einen gefetteten, gelochten Garbehälter legen.

Die Spinatknödel bei 100°C für 12 Minuten garen/dämpfen.

Mit etwas gebräunter Butter übergießen und grob geraspelten Parmesan bestreuen.

Zubereitung Tipps

Sie können die Spinatknödel auch auf einer Tomatensauce anrichten.

Zubereitungszeit: 35 Minuten