



Rezept: Spinatknödel

Zutaten	Zubereitung
8 altbackene Brötchen oder 400 g Brotreste ca. 250 ml lauwarme Milch	Brötchen in Würfel schneiden, mit lauwarmer Milch übergießen und zugedeckt etwa 20 Minuten ziehen lassen.
100 g Zwiebel, feingeschnitten 200 g Spinat, kleingeschnitten 1 Knoblauchzehe 50 g Butter	Zwiebeln und Spinat kleinschneiden (Gefrorenen Spinat gut ausdrücken), Knoblauch pressen und alles in Butter anschwitzen, etwas auskühlen lassen, dann zu der Brötchenmasse geben. Saft abgießen, der evtl. bei der Verwendung von frischem Spinat entsteht.
4 Eier 100 g Bergkäse, gerieben 2 EL Mehl Salz, Pfeffer, Muskatnuss	Eier, Bergkäse und Mehl zufügen, würzen und zu einem geschmeidigen, gebundenen Teig vermischen, nicht kneten. Nochmals ca. 10 Minuten ruhen lassen.
2-3 l Salzwasser	zum Kochen bringen, Probeknödel kochen. Ist er zu weich, den Teig mit Semmelbrösel oder Mehl binden. Mit nassen Händen gleichmäßig große Knödel formen. In das Salzwasser einlegen, ankochen und mit schrägem Deckel bei geringer Hitze in etwa 20 Minuten garziehen. Knödel herausnehmen, abtropfen lassen und gleich servieren.
Als Beilage eignet sich ein bunter Salat oder eine leckere Pilzsoße.	
Tipps • altes Brot oder Brotreste in Würfel schneiden und einfrieren • sehr gut eignen sich auch Brezelreste	