

Saftige Spinatknödel

Saftige Spinatknödel mit regionalem Spinat vom Bucklkistl
– ein herzhafter Genuss mit feinem...



Spinatknödel

Infos

Sommergericht

 Mittel

Merkmale

- Vegetarisch

Zubereitung

1. Zwiebeln schneiden und mit der Butter anrösten.
2. Spinat mit Zwiebeln dünsten und auskühlen lassen, dann grob hacken.
3. Semmelwürfel mit Ei, Milch, Spinat, Zwiebel und etwas Salz vermischen.
4. Mehl zur Knödelmasse geben und mit nassen Händen Knödel formen. Falls der Teig zu weich ist, noch etwas Mehl hinzufügen.
5. Die Masse ziehen lassen.

Zutaten

- 500 g Spinat
- 2 Zwiebeln
- 2 TL Butter
- 350 g Semmelbrösel
- 2 Eier
- 125 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 2 EL Mehl

6. Knödel in leicht wallendes Salzwasser einlegen und ca. 15 Minuten ziehen lassen.

7. Spinatknödel mit brauner Butter und geriebenem Parmesan servieren.

Parmesan & Butter zum Garnieren

Zutaten für 2 Portionen

Quellenangabe

Das Rezept stammt vom [BucklKistl](#).