

Spinatknödel mit Käse

VORBEREITEN

35
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

150 g altbackenes Weißbrot
220 g gefrorener Blattspinat
400 ml Milch
35 g geriebener Emmentaler
30 g Parmesan
2 Eier
75 g Semmelbrösel
Salz, Pfeffer
1 Prise(n) Muskatnuss

- 1 -

Weißbrot in Würfel schneiden, in eine große Schüssel füllen und mit der Milch übergießen. Für 30 Minuten einweichen lassen.

- 2 -

Währenddessen den Spinat auftauen und mit den Händen so viel Flüssigkeit herauspressen, wie möglich. Anschließend in grobe Stücke hacken. Parmesan reiben.

- 3 -

Wenn die Brotwürfel weich sind Spinat, Eier, Emmentaler, Parmesan Semmelbrösel, Muskatnuss, Salz und Pfeffer dazugeben und mit den Händen zu einem Teig verkneten.

- 4 -

Währenddessen je eine kleine Menge Knödelteig mit den Händen zu Kugeln formen.

- 5 -

Einen Topf mit reichlich gesalzenem Wasser erhitzen, sodass es zwar heiß ist, aber nicht kocht. Die Knödel ins Wasser legen und für 15 Minuten ziehen lassen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausholen und heiß servieren.