

Spinatknödel

Zutaten

Für die Spinatknödel

- 225 g Semmelwürfel / Knödelbrot
- 160 g würziger Bergkäse
- 300 g tiefgekühlter Blattspinat, aufgetaut
- 2 Eier
- 1 TL Butter
- 1 Zwiebel (100 g)
- 1 Knoblauchzehe (8 g)
- 50 ml Milch
- 40 g Mehl
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss

Für die braune Butter

- 100 g Butter

Zum Servieren

- Frisch geriebener Parmesan

Zubereitung

Den aufgetauten Spinat gründlich ausdrücken und fein hacken. Den Bergkäse grob reiben. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

Etwa ein Drittel des Spinats mit den Eiern verrühren. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel sowie Knoblauch darin glasig dünsten. Den restlichen Spinat zugeben und zwei bis drei Minuten mit garen. Die Pfanne vom Herd nehmen.

Knödelbrot, Spinat-Ei-Mischung, Bergkäse, gedünsteten Spinat und Mehl in eine große Schüssel geben. Die Milch zugießen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Nun mit den Händen zu einer gleichmäßigen, gut formbaren Masse verkneten. Abgedeckt etwa 15 Minuten ruhen lassen.

Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Die Hitze reduzieren, sodass das Wasser nur noch leicht kocht/siedet.

Mit feuchten Händen etwa zehn gleich große Knödel formen dabei richtig festdrücken. Die Knödel behutsam in das kochende/siedende Wasser geben. Dabei darauf achten, dass die Knödel ausreichend Platz haben.

Die Knödel 10 bis 15 Minuten gar ziehen lassen. Mit einem Knödelschöpfer/Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen und warmhalten.

Während die Knödel garen, die Butter in einer großen Pfanne schmelzen und leicht bräunen.

Die Spinatknödel auf Tellern anrichten, mit der braunen Butter beträufeln und mit frisch geriebenem Parmesan servieren.

Serviervariante

Für ein kräftigeres Aroma die gegarten Knödel vor dem Servieren kurz in der braunen Butter anbraten.

Tipps für gelungene Spinatknödel

Spinat: Tiefgekühlten Blattspinat nach dem Auftauen sorgfältig ausdrücken. Alternativ eignet sich frischer Spinat: gründlich waschen, klein schneiden und mit Zwiebel und Knoblauch zusammenfallen lassen. Anschließend abkühlen lassen und gut ausdrücken. Als Richtwert entsprechen 250 g tiefgekühlter Spinat etwa 750 g frischem Spinat.

Konsistenz: Die Masse gründlich und geduldig kneten. Wirkt sie zunächst trocken, nicht sofort zusätzliche Flüssigkeit zugeben. Nach einigen Minuten verbinden sich die Zutaten zu einer gut formbaren Masse.

Garen: Die Knödel in leicht siedendem, nicht sprudelnd kochendem Wasser gar ziehen lassen, damit sie nicht zerfallen. Vorsichtig ins Wasser geben.

Gutes Gelingen wünscht Dir Gudrun von Mödling.

Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, abschreiben usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.