

Aufgetischt

Spinatknödel oder Spinat-Bärlauch-Knödel

Rezept von Steffi Pumberger

Café Turnhalle im Brick-5
Herklotzgasse 21, 1150 Wien



Zutaten für 4 Personen:

500 g Semmelbröckerln (für Allergiker Dinkel- oder Kamutbröckerln), 250 g Spinat passiert oder blanchiert, je 1/8 l Obers und 1/8 l Milch, Muskatnuss, Salz, Pfeffer, 2 Eier, 2 EL griffiges Mehl

Zubereitung:

Bröckerln in eine Schüssel geben, Spinat zufügen und alles vermischen. Milch und Obers darübergießen und geriebenen Muskat, Salz und Pfeffer zufügen. Eier zugeben, vermischen und ziehen lassen. Mit Mehl binden, mit feuchten Händen formen und in kochendem, gesalzenem Wasser zugedeckt ca. 15 Min. kochen.

Für die Spinat-Bärlauchvariante 1 EL Bärlauchpesto nach dem Spinat zugeben und je 1/4 l Obers und Milch zugießen. Weiter wie die Spinatknödel zubereiten. Mit brauner Butter und Parmesan servieren.