

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: ORF



Semmelknödel mit Spinat und Walnuss

Zutaten:

4 Weizenbrötchen – vom Vortag (ca. 60g pro Brötchen)
2 Eier – Größe M
150 ml Milch – 3,5 Prozent Fett
1 Zwiebel, groß – in kleine Würfel geschnitten
50 g Blattspinat – aufgetaut
10 g Walnüsse – zerkleinert und geröstet
2 EL Butter
1 TL Salz
Pfeffer – aus der Mühle

Käsesauce:

1/4 l Sahne
1/2 l Gemüsebrühe
100 Gramm Brie
1 große Zwiebel
Prise Pfeffer, Salz und Muskatnuss

Zubereitung:

Die Brötchen (am besten vom Vortag) in Würfel schneiden. 2 ganze Eier dazugeben und vermengen. Die Milch leicht erwärmen und ebenfalls hinzufügen.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Die Zwiebel klein schneiden und zusammen mit dem Blattspinat und den Walnüssen andünsten. Anschließend alles zur Masse geben und würzen. Die Masse etwa 20 Minuten ruhen lassen.

Knödel formen und in heißem Wasser garen. Sobald sie an die Oberfläche steigen, herausnehmen.

Für die Sauce die kleingeschnittene Zwiebel glasig anbraten, dann die Sahne dazugeben und kurz aufkochen lassen. Anschließend die Gemüsebrühe einrühren.

Nun den Brie in kleine Stücke schneiden und unterrühren. Mit einer Prise Pfeffer, Salz und Muskatnuss würzen.