

Semmelknödel mit Spinat und Walnuss

Zutaten für die Knödel:

- 4 Weizenbrötchen - vom Vortag (ca. 60g pro Brötchen)
- 2 Eier - Größe M
- 150 ml Milch - 3,5% 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

Zutaten für die Käsesauce:

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

Zubereitung Knödel:

1. Zwiebel kurz anbraten
2. Knödelbrot, Eier, Milch und Zwiebel vermengen
3. Kurz ruhen lassen, dann Spinat und Walnüsse dazu
4. Butter, Salz und Pfeffer dazu
5. Knödel formen in heißem Salzwasser ziehen lassen

Zubereitung Käsesauce:

1. Zwiebel andünsten
2. Sahne mit Gemüsebrühe aufkochen
3. Brie unterrühren und würzen