



Kochen mit wenig Zutaten

Spinatnockerl mit brauner Butter von Hannes Müller

Rezept für 4 Personen

3 Eier
450g Knödelbrot*
500g Cremespinat (tiefgekühlt)
100g Parmesan gerieben
Salz, Muskat, Pfeffer

Cremespinat mit dem Knödelbrot vermischen und ca. 30min ziehen lassen. Die Eier und den Parmesan untermischen und mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen. Mit dem Löffel die Nockerl – zuerst gut drücken, dann formen und im Salzwasser ca. 15 min kochen.

Mit zerlassener Butter, frischem Parmesan und Schnittlauch garnieren.

*Info:

Knödelbrot kommt aus Süddeutschland und Österreich und wird hier auch als Semmelbröckerl oder Semmelwürfel bezeichnet. Es sind kleine in Würfel geschnittene Stücke aus altbackenem Weißbrot, Brötchen oder Gebäck. Gebäck sollte im Idealfall jedoch geschmacksneutral sein und nicht mit Kümmel, Salz oder gar Mohn bestreut sein.

Zuhause eignet sich für die Herstellung von Knödelbrot am besten altbackenes, übrig gebliebenes Weißbrot oder Brötchen – eine hervorragende Resteverwertung.