

Maria & Margot Hellwig: Spinat-Knödel

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/margot-maria-hellwig-spinat-knoedel

Zutaten für 12 Knödel:

- 800g Spinat
- 300g altbackenes Weißbrot
- 125-250ml Milch
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Eier
- 2 EL Semmelbrösel
- 4 EL geriebener Parmesankäse
- 30g + 80g Butter
- Muskatnuß
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Das Brot in dünne Scheiben schneiden. Die Milch in einem Topf sehr warm werden lassen, aber nicht aufkochen. Die Brotscheiben mit so viel heißer Milch anfeuchten, wie das Brot aufnimmt.

Den Spinat gut waschen, in Salzwasser einige Minuten überbrühen, dann in ein Sieb abgießen, gut ausdrücken und fein hacken oder passieren. 30g Butter zerlassen, die zerdrückte Knoblauchzehe und die fein gehackte Zwiebel darin andünsten. Dann den Spinat zugeben und alles 5 Minuten dünsten und anschließend abkühlen lassen.

Die Eier und den Spinat zum Brot geben und vermischen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskat abschmecken, dann Mehl und Semmelbrösel zugeben.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Mit nassen Händen aus der Kloß-Masse kleine Knödel formen und diese leicht in Mehl wenden. Reichlich Salzwasser erhitzen. Wenn das Wasser sprudelnd kocht, die Knödel einlegen und bei schwacher Hitze ohne Deckel ca. 15 Minuten leise köcheln lassen.

80g Butter in einem Pfännchen zerlassen. Die fertigen Knödel abtropfen lassen und mit dem frisch geriebenem Parmesan bestreut und mit zerlassener Butter

übergossen, sofort servieren.

Rezept: Maria & Margot Hellwig

Quelle: alfredissimo! 3.11.1995