

SPINATKNÖDEL

GESAMTZEIT <i>30 Minuten</i>	ARBEITZEIT <i>20 Minuten</i>	<i>www.bob-food.de</i>
-------------------------------------	-------------------------------------	------------------------

Normale Knödel sind was für Loser. Und für richtige Langweiler. Spinatknödel - das ist hipp! Passend für die Winterzeit ist diese beliebte Beilage für jegliche Winterbraten und Gerichte geeignet. Alternativ können die leckeren Knödel auch als Hauptspeise durchgehen. Dann am besten mit einer schönen Steinpilz- oder Kräuterseitlingensofse servieren. Wir danken Österreich für diese geilen Knödel. Und Bob für diese tolle Rezept. #eigenlobstinkt.

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- 300 g	frischer Blattspinat	-	Meersalz
- 700 g	Weißbrotwürfel aus 2 Tage altem Brot	-	Pfeffer, frisch gemahlen geriebene Muskatnuss
- 150 ml	Milch		
- 150 ml	Sahne		
- 2	Eier		
- 2 EL	Weizenmehl		



Sahne und Milch in eine große Schüssel geben und mit den Eiern verquirlen. Die Weißbrotwürfel hinzugeben und alles gut miteinander vermengen. Kurz ruhen lassen.

Währenddessen den Spinat waschen, trocken schütteln und in kochendem Wasser blanchieren. Anschließend das Wasser abgießen, den Spinat gut ausdrücken. Kurz abkühlen lassen und fein hacken.

Wasser in einem Topf erhitzen. In der Zwischenzeit den Spinat und das Mehl in die Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und gut durchkneten, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Aus dem Teig gleichgroße Kugeln formen.

Wenn das Salzwasser kocht, die Knödel hineingeben. Den Topf abdecken und die Knödel auf niedriger Temperatur im siedenden Wasser ziehen lassen. Sobald die Knödel an die Oberfläche steigen (nach ca. 5-10 Minuten), sind sie gar. Sofort heiß servieren.

Tipp | Man kann die Knödel auch prima als „Hauptgericht“ essen. Dann kann man die Knödel einfach nachdem sie fertig sind noch in ordentlich Butter schwenken, mit etwas Muskat würzen und die restliche Butter als Soße mit dazu servieren.