

# Kartoffel-Spinat-Knödel

## Zutaten:

1 Ei  
500 g Erdäpfel, mehlig  
200 g Mehl  
2 EL Kartoffelstärke  
250 g Butter  
100 g Parmesan  
4 Zweige Thymian  
250 g Blattspinat  
100 g Schafkäse  
5 EL Brösel  
2 Knoblauchzehen  
1 EL Oregano  
1 TL Salz  
0.5 TL Pfeffer

## Zubereitung

Blattspinat blanchieren, abtropfen, fein schneiden und mit zerbröselten Schafkäse, Gewürze und Brösel vermengen. Aus der Masse kleine Knödeln formen und einfrieren. Erdäpfel kochen und durch eine Presse drücken. Mit Mehl, Ei und Kartoffelstärke zu einem glatten Teig vermengen. Leicht gesalzenes Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 1/2 cm dick ausrollen und Kreise ausstechen. Gefrorene Spinatknödel im Erdäpfelteig einhüllen und ca. 20 Minuten kochen. Butter zum Köcheln bringen, dabei beginnt sie langsam zu bräunen und nussig zu werden. Parmesan hobeln und Thymian hacken. Fertige Kartoffelknödel mit brauner Butter, Parmesanspänen und Thymian servieren.



Knödel

