

# Spinatknödel

## Zutaten:

500 g Blattspinat  
1 Stk Zwiebel  
1 TL Butter  
350 g Semmelwürfel  
2 Stk Eier  
125 ml Milch  
1 Prise Salz  
1 Prise Muskat  
2 EL Mehl  
optional:

100 g Mozzarella  
Zum Servieren  
4 EL Parmesan (geschabt)  
2 EL Butter



## Zubereitung

Den Spinat waschen und gut ausdrücken. Den Spinat fein schneiden. Die Hälfte des Spinats mit der Milch fein mixen. Nun die Zwiebel schälen, fein schneiden und in Butter glasig anbraten und abkühlen lassen. Jetzt die Semmelwürfel mit Ei, Spinat-Milch, Spinat, Zwiebel und etwas Salz vermischen. Das Mehl zur Knödelmasse geben und mit nassen Händen Knödel formen. Ist der Teig zu weich geraten, noch etwas Mehl hinzugeben. Wer möchte kann in die Mitte der Knödel kleine Mozzarellastücke einlegen. Die Masse kurz ziehen lassen. In leicht wallendes Salzwasser einlegen oder im Dampfgarer ca. 15 Minuten ziehen lassen. Spinatknödel mit brauner Butter (Butter abschmelzen, bis sie braun ist) und Parmesanblättern bestreut servieren.



## Knödel

