

# Strangolapreti

## Zutaten:

200 g Semmelwürfel  
200 g Spinat  
60 g Parmesan  
150 ml Milch  
2 Eier  
0.5 TL Salz  
Pfeffer, Muskat



## Zubereitung

Spinat kurz blanchieren, abseihen und klein schneiden. Semmelwürfel, Parmesan, Milch, Eier, Salz, Muskat und Pfeffer in einer Schüssel vermischen und etwas ziehen lassen. Spinat untermengen und die Masse für eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Aus der Spinatmasse kleine Knödeln formen und 10 Min. im Salzwasser ziehen lassen. Wenn die Knödeln an der Wasseroberfläche schwimmen sind sie gar. Mit Parmesan bestreut servieren.



## Knödel

