

# Spinatknödel

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

- 450 g TK Blattspinat
  - 180 g Weißbrot
  - 100 ml Milch
  - 1 Knoblauchzehe
  - etwas Butter
  - 1 kleine Zwiebel
  - 30 g Speckwürfel
  - 2 EL Mehl
  - Semmelbrösel / Paniermehl
  - 1 Ei
  - Salz
  - Pfeffer
  - Muskat
- 
- zerlassener Butter
  - geriebener Parmesan
  - Walnüsse

## Zubereitung:

Die Zwiebel schälen, kleinwürfelig schneiden und in etwas zerlassener Butter glasig dünsten. Den aufgetauten Blattspinat ausdrücken, zur Zwiebel geben, mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen und ca. 5 Minuten mitdünsten. Weißbrot in grobe Stücke brechen und mit der Milch übergießen. Die etwas abgekühlte Spinatmasse, den Speck, das verquirlte Ei und das Mehl zum Weißbrot geben, mit Muskat würzen und gut vermischen. Soviel Semmelbrösel zugeben, dass eine gut formbare Knödelmasse entsteht. 10 Minuten ziehen lassen danach mit nassen Händen Knödel formen.

Reichlich Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und salzen. Sobald das Wasser kocht auf kleinste Flamme zurückdrehen, die Knödel einlegen und ca. 20 Minuten ziehen lassen (20 Minuten benötigen Knödel mit einem Durchmesser von ca. 6cm).

Butter erlassen, Walnüsse darin schwenken. Die fertig gegarten Knödel auf Tellern anrichten, mit Walnussbutter übergießen und mit geriebenem Parmesan bestreut servieren.