

Herzhafte Spinatknödel

[Hauptspeise](#)[Frühling](#)[Gemüse](#)[Käse](#)[Vegetarisch](#)[ZUBEREITUNG](#)

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Für die Spinatknödel zuerst den Spinat auftauen lassen und fein schneiden. Es kann natürlich auch frischer Spinat verwendet werden. Diesen zuerst garen. Den Spinat gut ausdrücken. Frisch gegarten Spinat handwarm abkühlen lassen. Nun die Zwiebel fein schneiden und in Butter glasig anbraten, erkalten lassen. Jetzt die Semmelwürfel mit Ei, Milch, Spinat, angerösteter kalter 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. Die Masse kurz ziehen lassen. In leicht wallendes Salzwasser einlegen und ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Spinatknödel mit brauner Butter (Butter abschmelzen bis sie braun ist) und geriebenem Parmesan bestreut servieren. Beim Schmelzen der Butter kann man klein gehackten Salbei hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt erhält man eine köstliche Salbeibutter.

[ZUTATEN](#)

500 g Blattspinat (TK oder frisch)

1 Stk Zwiebel (klein)

1 TL Butter

350 g Semmelwürfel

2 Stk Eier (S)

125 ml Milch

1 Prise Salz

2 EL Mehl

Zutaten zum Servieren:

3 EL Parmesan (gerieben)

1 TL Butter