hotel heini | apartments mühlegg | mountain house ebner

Hubis geheimes Knödelrezept

Spinatknödel* (ca. 10-15 Stück)

Zutaten:

- 200g Knödelbrot (oder 200 g Semmel einige Tage alt, in Würfel geschnitten)
- 100 ml Milch
- 4 Eier
- 50 g geriebener Parmesankäse
- 150g passierter Spinat (gut abtropfen lassen)
- Etwas Butter
- 1 EL Mehl
- 2 Zwiebel
- ½ Stange Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer
- 15 Würfel Tilsiter Käse (zum Füllen der Knödel, kann nach Belieben auch weggelassen werden)
- Eine Prise Liebe

*Der Spinat je nach Vorliebe gerne durch Brennessel oder Rote Beete ersetzt werden

Semmeln klein in Würfel schneiden oder bereits geschnittenes Knödelbrot in eine große Schüssel geben. Das Brot mit Milch übergießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl, geriebenen Parmesan darüber streuen und verquirlte Eier dazugeben. Zwiebel und Lauch klein schneiden (evtl. mixen, wer es lieber ganz fein hat) und einer Pfanne mit etwas Butter kurz anrösten, Knoblauch pressen, dazugeben und auch kurz anrösten. Dieses Zwiebelgemisch mit abgetropften Spinat zur Knödelmasse dazugeben und gut durchkneten.

Eine Prise Liebe dazugeben und nur noch sachte umrühren. Teig kurz rasten lassen und mit feuchten Händen mittelgroße Knödel formen, das Herzstück jedes Knödels kann ein Stück würziger Tilsiter Käse sein.

Knödel in reichlich Salzwasser ca. 12 Minuten kochen.
Mit Tomatenbutter und Parmesanfäden servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Ihr Hubi