

Spinatknödel

Zutaten:

350 g Spinat
250 g Semmelwürfel
1 kleine Zwiebel
3 El Mehl
1 El Butter
125 ml Milch
150-200 ml Sahne
1 Prise Salz
2-3 Eier

Zubereitung

Den Spinat waschen und fein hacken.

Die Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit der Butter anbraten. Mit Sahne ablöschen und eindicken lassen. Dann den Spinat hinzufügen und so lange kochen bis der Spinat in sich zusammen gefallen ist. Die Spinatmasse beiseite stellen und abkühlen lassen.

In einer Schüssel die vorbereiteten Semmelwürfel mit Eiern, Salz, Milch und Mehl verrühren. Die abgekühlte Spinatmasse hinzugeben und bei Bedarf noch etwas Mehl oder Semmelbrösel hinzugeben. Diese Masse noch einen Moment ziehen lassen. Nun mit feuchten Händen die Knödel formen und diese in leicht wallendes Salzwasser legen und ca. 15 Min ziehen lassen.

Dazu schmeckt paniertes Kohlrabi und Petersiliensoße.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Köllda OT Großmonra
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de