Spinatknödel (2)- Helmut

Zutaten

500 g	Knödelbrot
200 - 250 ml	Milch
300 – 400 g	Tiefkühlspinat
160 g (4-6 EL)	Mehl
2	kleine Zwiebel
2-4	Zehen Knoblauch
Petersilie	
6	Eier
300 g (4 – 6 EL)	geriebenen Käse (Parmesan od. Bergkäse)
140 g	Butter
Salz, Pfeffer, Muskatnuss	
Butter und Parmesan zum Abschmelzen	

Zubereitung

Knödelbrot mit Mehl vermischen. Zwiebel und Knoblauch fein würfelig schneiden und mit der Petersilie unter das Knödelbrot mischen. Spinat und Eier darüber gießen und alles gut durchmischen. Brösel sind manchmal nötig, wenn der Teig zu weich ist. Mit nassen Händen Knödel formen und in kochendes Salzwasser bei mittlerer Hitze 10 bis 15 Minuten garziehen lassen.

Butter abschmälzen, bis sie braun ist. Knödel mit brauner Butter und geriebenem Parmesan servieren. Dazu passt gemischter Salat oder Sauerkraut.

Variante

Knödel flach drücken und ohne Bratfett in eine beschichtete Pfanne geben.