

Zutaten

- 250 g altbackenes Weißbrot 2-3 Tage alt
- 100 g würziger Bergkäse
- 500 g Blattspinat, gewaschen und in feine Streifen geschnitten
- 2 Eier
- 1 TL Butter
- 1 Schalotte
- 1 Zehe Knoblauch
- 50 ml Milch
- 2 EL Mehl gehäuft
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 50 g Butter
- 50 g feine Brösel für die Schmelze

Hauptgang, Beilage

Spinatknödel

Entdecken Sie unser köstliches Spinatknödel-Rezept! Perfekt für Vegetarier. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Das Weißbrot in kleine Würfel schneiden. Je feiner das Brot geschnitten wird, desto besser halten die Knödel später zusammen. Den Bergkäse grob raspeln. Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. Butter in der Pfanne erhitzen. Schalotte und Knoblauch darin unter Rühren in 3-4 Min. glasig dünsten. Spinat dazugeben und für weitere 2-3 Minuten mit andünsten. Anschließend vom Herd nehmen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
2. Etwa ▣ des Spinates in einer kleinen Schüssel mit den zwei Eiern pürieren. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
3. In einer großen Schüssel das fein geschnittene Brot zusammen mit der Spinat-Ei-Mischung, dem geriebenen Käse, der restlichen Zwiebel-Spinat-Mischung und dem Mehl vermischen. Die Milch über die Knödelmasse geben und alles mit den Händen zu einer möglichst homogenen Masse verkneten, bis alle Zutaten gut zusammenhaften. Schüssel abdecken und etwa 15 Minuten ruhen lassen. In einem großen Kochtopf reichlich Salzwasser zum Sieden bringen. Aus der Knödelmasse mit den Händen etwa 8 möglichst gleich große Knödel formen. Vorsichtig in das siedende Wasser geben.

4. Es sollten nur so viele Knödel im Topf sein, dass jeder Kloß ausreichend Platz zum Schwimmen hat.
5. Die Knödel ca. 10-15 Minuten garen, bis diese an die Oberfläche kommen. Mit einer Schaumkelle vorsichtig aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen.
6. Die gekochten Knödel in geschmolzener Butter mit gerösteten Semmelbröseln wenden.