



Richtig gute Spinatknödel müssen wie bei Oma schmecken!

Aktive Zeit



Gesamtzeit



---

300 g **Spinat**

4 **Eier**

2 **Zwiebeln**

2 **Knoblauchzehen**

400 g **Halbweissbrot**

120 g **Butter**

200 g **Bergkäse**


3 dl **Milch**

3 EL **Mehl**

1.5 TL **Salz**

1 Prise **Muskatnuss**

**Pfeffer**

- 
- 1 Das Brot ca. 1 cm gross würfeln und ein bis zwei Tage trocknen lassen.
  - 2 Spinat in einem Sieb auftauen und abtropfen lassen.
  - 3 Milch lauwarm erwärmen und über das Brot giessen. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. In 50 g Butter glasig dünsten. Spinat zu den Zwiebeln geben, kurz mitdünsten. (Wirklich nur kurz, sonst wird der Spinat braun.)
  - 4 Eier aufschlagen und mit dem Brot, Spinat, Milch, Mehl und 100 g Bergkäse gut vermischen und kräftig mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Mit einem feuchten Küchentuch abdecken und 30 Minuten ziehen lassen.
  - 5 Restliche Butter bei mittlerer Hitze so lange erhitzen, bis sich die weisse Molke hellbraun verfärbt. Warm stellen.
  - 6 In einem grossen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Mit angefeuchteten Händen 8 grosse Knödel formen und ins kochende Wasser geben. Danach die Hitze reduzieren und die Knödel offen in 20 Minuten gar ziehen lassen. Die Knödel schliesslich mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Zum Abschluss mit hellbrauner Butter beträufeln, mit dem Bergkäse bestreuen und sofort servieren.

Rezeptentwicklung und Foto: ↗ \_\_\_\_\_