

Spinatknödel (Strangolapreti)

Anzahl Personen:	4
Zubereitungszeit:	45 Minuten
Warte-/Ofenzeiten:	20 Minuten
Stück:	40



... mit frischem Spinat,
Parmesan und Kräutern

Zutaten:

500g Spinat (kann TK-Blattspinat sein, dann aber sehr gut ausdrücken)

250g altes Weißbrot

250g Milch

2 Eier

50g geriebenen Parmesan

Salz

Muskatnuss

(1 kleine Knoblauchzehe) diese drei Zutaten optional, dann anschwitzen

(2 Schalotten)

(20g Butter)

30g Butter

Salbei oder frischen Rosmarin

Gehobelter Parmesan

Zubereitung:

1. Weißbrot klein schneiden und mit heißer Milch übergießen, gut einweichen lassen.
2. Frischen Spinat waschen, sehr gut abtrocknen und klein schneiden. TK-Spinat auftauen, sehr gut ausdrücken und klein schneiden.
3. Zwiebeln und Knoblauch sehr fein würfeln, mit 20g Butter in der Pfanne anschwitzen lassen, Spinat zufügen und etwas schwenken, abkühlen lassen.
4. aus allen Zutaten einen Knödelteig herstellen, abschmecken, im Kühlschrank auskühlen lassen (2 Std.).
5. kleine Knödel formen (diese können auf einer leicht bemehlten Unterlage gut 4 Stunden mit Frischhaltefolie gelagert werden).
6. leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Knödel hineingeben, nicht mehr kochen lassen!!!! Sonst zerfallen sie. Wenn die kleinen Knödel an die Oberfläche steigen, sind sie fertig (können aber noch 5-10min im heißen Wasser quellen, werden noch fluffiger).

7. Restl. Butter in einer Pfanne schmelzen, Kräuter dazu geben und die Knödel in der Butter schwenken.
8. Knödel auf dem Teller anrichten, ein klein wenig Butter aus der Pfanne drüber geben und mit gehobeltem Parmesan servieren.

Tipps und Hinweise:

Die Knödel lassen sich sehr gut vorzubereiten. Schon am Vortag kann der Knödelteig zubereitet werden.

Wenn sie fertiggekocht sind, können sie gut 1-2 Stunden stehen um sie dann final in der Pfanne mit Butter zu erwärmen.

Für eine Vorspeise sollten 7 Knödel ausreichen.... dann sind noch ein paar übrig für einen Nachschlag :-)

Ich wünsche Dir gutes Gelingen und eine genussvolle Zeit



Gefunden bei: www.eat-and-enjoy.de