

Spinatknödel

mit brauner Butter und Parmesan

Zutaten:

- 300 g Knödelbrot
- 1/8 -1/ 4 l Milch
- 800 g Spinat
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g Butter zum dünst
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 1 EL Mehl
- 2 EL Semmelbrösel
- 80 g Butter
- 4 EL Parmesan

Zubereitung:

1. Knödelbrot mit heißer Milch übergießen und ziehen lassen.
2. Den Spinat klein hacken. Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Alles zusammen in Butter andünsten. Gemüse abkühlen lassen, nun zum Knödelbrot geben.
3. Restliche Zutaten zugeben und die Masse gut vermengen.
4. Jetzt 12 Knödel formen.
5. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Knödel dann 15 Minuten garziehen lassen (ohne Deckel).
6. Spinatknödel mit gebräunter Butter und Parmesan servieren.



STAR DER WOCHE:

STAR DER WOCHE:

PAPRIKA

Viel Kalium

Hoher Magnesiumgehalt

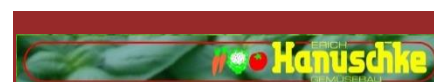
Große Menge an Zink

Reich an Vitamin C

Quelle: <https://bit.ly/3eju9Wl>

— — —
Neu im Sortiment:

Paprika und Spitzpaprika aus
Nürnberg 😊



Auf den Schrederwiesen 44

80995 München

☎ 089 14347312

Hofverkauf

Mo. + Do.: 14:00 – 17:00

Sa.: 9:00 – 12:00

Bildquelle: <https://bit.ly/2R1CtAi>

Rezeptquelle: Antonia Bayerlein