

SPINATKNÖDEL

Urlaubserinnerungen an Südtirol



Zutaten

300 g trockene Weckle vom Vortag,
Knödelbrot oder Laugenweckle/-brezel
1/2 Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
2 EL Butter* zum Dünsten
200-400 g Blattspinat, gekocht oder
600-800 g frischer Spinat /Mangoldblätter
Salz; Pfeffer aus der Mühle; Muskatnuss
5 Eier
100 - 150 ml Milch
100 g Mehl

Käsefonduta

100 g Bergkäse
100 ml Sahne
Salz; Pfeffer aus der Mühle

Nussbutter

125 g Butter

zum Garnieren

30g Parmesan, gerieben



Zubereitung

1. Brot in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Zwiebeln und Knoblauch schälen, klein schneiden und in Butter dünsten.
3. Blattspinat fein hacken, dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
4. Eiern aufschlagen und in einer Schüssel verquirlen.
5. Spinat, Eier, Milch und Mehl zum Brot geben und kräftig durchmischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
6. Etwa 15 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Bei Bedarf noch Milch zugeben.
7. Inzwischen in einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Mit nassen Händen oder einem Eisportionierer Knödel formen, in das kochende Wasser geben und etwa 15 Minuten sieden lassen.
TIPP: Erst einen kleinen Probeknödel kochen und bei Bedarf noch Mehl unterkneten.

Käsefonduta zubereiten:

8. Den Bergkäse in kleine Stücke schneiden und zusammen mit der Sahne schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf die gewünschte Konsistenz (etwa 5 Minuten) einkochen lassen.

Braune Butter (Nussbutter) herstellen:

Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze langsam bräunen und bei Bedarf vor dem Servieren sieben.

Spinatknödel mit Käsefonduta oder "Brauner Butter" und Parmesan genießen.



40 Minuten



3-4 Portionen



Ergibt ca 12-18 Knödel



RIESLING



WEINEMPFEHLUNG

Spinatknödel



Unser gereifter 2015er
Riesling Signet trocken
passt perfekt mit seiner
deutlichen Säure dazu.



Für alle, die eine milde Säure
bevorzugen, empfehlen wir unseren
VILLA HASLA Weißburgunder
als perfekten Begleiter.