

## Christians liabste Hütt'n Rezept zur Sendung: Spinatknödel



Hier finden Sie das Rezept für die Spinatknödel aus der Tutzingener Hütte.

### Zutaten:

- 2 TL Öl zum Anrösten des Knoblauchs
- 2 Stk Knoblauchzehe
- 2 Stk Eier (S)
- 125 ml Milch
- 350 g Semmelwürfel
- 1 Prise Salz, Muskatnuss, Pfeffer
- 750 g Blattspinat (Tiefkühl, aufgetaut)

### Zutaten zum Servieren:

- 3 EL geriebener Parmesan
- 1 EL Braune Butter

### Zubereitung:

Für die **Spinatknödel** zuerst den Spinat auftauen lassen und fein schneiden oder auch Blattspinat gehackt verwenden. Es kann auch frischer Spinat verwendet werden. Diesen zuerst garen. Den Spinat gut ausdrücken. Den frischen, gegarten Spinat handwarm abkühlen lassen.

Nun den Knoblauch fein schneiden und in Öl glasig bis leicht bräunlich anbraten.

Jetzt die Semmelwürfel mit Ei, Milch, Spinat, angeröstetem Knoblauch und etwas Salz, Pfeffer und eine Prise Muskatnuss vermischen.

Ist der Teig zu weich geraten, noch etwas Semmelbrösel hinzugeben. Die Masse kurz ziehen lassen. In leicht wallendes Salzwasser einlegen und ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Spinatknödel mit brauner Butter (Butter abschmelzen, bis sie braun ist) und geriebenem Parmesan bestreut servieren.

Sehr gut als Beilage passt dazu ein gemischter Salat.