

Spinatknödel

Zutaten für ca. 30 Knödele (je nach Größe)

- 250 g passierter Spinat
- 250 g mehlig Kartoffeln
- 30 g flüssige Butter
- 125 g Semmelbrösel
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer, Muskat

- 200 g Sahne
- 80 g Parmesan
- 6 Cocktailtomaten



Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und ca. 10 - 15. Minuten weichkochen.
2. Butter leicht erhitzen, damit sie flüssig ist.
3. Die Kartoffeln mit einer Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken, die flüssige Butter dazugeben und die Eier untermischen.
4. Danach den Spinat und die Semmelbrösel dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
5. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen.
6. Den Teig zu kleinen Knödeln formen (feuchte Hände sorgen dafür, dass sie nicht an den Fingern kleben).
7. Die Knödel ca. 10 Minuten im Wasser ziehen lassen (auf niedriger Stufe), bis sie an der Oberfläche schwimmen - je nach Größe können die Kochzeiten variieren.
8. Den Backofen auf 180° C vorheizen. (auf Grill-Umluft)
9. Die Sahne mit dem Parmesan mischen und würzen. Die Tomaten würfelig schneiden.
10. Die gekochten Knödel in eine Auflaufform geben, mit der Sahnesauce übergießen und die Tomaten ebenfalls darüber streuen.
11. Die Knödel für ca. 15 Minuten im Rohr gratinieren, herausnehmen und mit ein bisschen Parmesan anrichten.

Viel Freude beim Nachkochen!

