

Südtiroler Spinatknödel

200g altbackenes Weißbrot-200ml Milch-750g Spinat
1 Zwiebel-2 Knoblauchzehen-100g Butter-50g trockener
Quark-50g geriebener Bergkäse-150g Mehl-2 Eier-
Salz-Pfeffer-Muskatnuss-50g frisch geriebener Parmesan

Das Brot in dünne Scheiben schneiden u. in einer Schüssel die Milch darüber geben. Ziehen lassen, bis der Rest fertig ist. Spinat putzen u. waschen, gut trocken schleudern, grob hacken. Zwiebel u. Knoblauch schälen fein hacken. In einer Pfanne 1 EL Butter heiß werden lassen. Zwiebel u. Knoblauch kurz andünsten. Spinat dazugeben u. solange garen, bis keine Flüssigkeit mehr austritt. Den Spinat in einem Sieb abkühlen lassen. Spinatmischung, Quark, Bergkäse, Mehl u. Eier zum eingeweichten Brot geben u. alles mit Salz, Pfeffer u. Muskat würzen. Die Zutaten mit den Händen gut mischen u. ca. 15 Min. stehen lassen. In einem großen Topf Wasser mit Salz zum kochen bringen. Aus der Knödelmasse kleine Knödel formen u. bei schwacher Hitze ca. 15 Min. garen. Die Butter leicht anbräunen u. mit Parmesan über die fertigen Knödel geben.



Klingenberg, Unterlandstr. 44 B Tel. 09372/3702, Fax 12195
Miltenberg, Hauptstr. 58 - Miltenberg Wochenmarkt: Sa