Spinatknödel mit Nussbutter

Fluffige Knödel mit nussigem Geschmack.

40 Min
Aktive Zeit

85 Min
Gesamtzeit

Zutatenliste für 4 Personen

KNÖDEL

- 20 g **Butter**
- 1 **Zwiebel, fein gehackt** Saison
- 2 **Knoblauchzehen, fein gehackt** Saison
- 0,7 dl **Milch**
- **Salz, Pfeffer**
- 1 Prise **Muskatnuss**
- 200 g **Brot vom Vortag, in Würfeli**
- 400 g **Spinat** Saison
- 3 l **Salzwasser, kochend**
- 5 **Eiswürfel**
- 2 **Eier**
- 50 g **Magerquark**
- **Salz, Pfeffer**
- 1 Prise **Muskatnuss**
- 2 l **Salzwasser, siedend**

NUSSBUTTER

- 80 g **Butter**
- 20 g **Sbrinz AOP, gerieben**

Und so wird's gemacht

1 von 2

KNÖDEL

Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch andünsten, mit Milch ablöschen, würzen. Brot dazugeben, ca. 20 Min. ziehen lassen. Spinat ins Salzwasser geben, ca. 30 Sekunden blanchieren, herausnehmen, in Eiswasser abschrecken. Spinat absieben, auf ein Küchentuch geben, gut auspressen, grob schneiden. Masse in den Mixbecher geben, Quark und Eier beifügen, würzen, fein pürieren. Spinatmasse zur Brotmasse geben, locker daruntermischen, ca. 15 Min. ziehen lassen. Mit feuchten Händen ca. 10 Kugeln formen. Knödel portionenweise im knapp siedenden Salzwasser je ca. 10 Min. ziehen lassen. Herausnehmen, auf Hauhaltpapier abtropfen lassen.

---

2 von 2

NUSSBUTTER

Butter in eine Pfanne geben, sorgfältig aufkochen, bis sie schäumt und bräunlich wird, Pfanne sofort von der Platte nehmen.

Knödel auf vorgewärmten Tellern anrichten, Butter darübergiessen, mit Käse bestreuen.