

Spinatknödel

Zutaten:

50 g Butter
1 TL Mehl griffig
2 Eigelb
40 g aufgetauter Blattspinat
Salz, Pfeffer, Muskat, Knoblauch
150 g Brösel
Butter
Parmesan



Zubereitung:

Butter schaumig restliche Zutaten nach und nach dazu mischen, würzen, Brösel zuletzt dazugeben, 20 bis 30 min. ruhen lassen. Knödel formen und in leicht kochendem Salzwasser 12 – 15 Min. ziehen lassen. Mit zerlassener Butter übergießen und mit Parmesan bestreuen.