

# Semmelknödel mit Spinat

Die köstlichen Semmelknödel mit Spinat bringen Farbe und Vitamine auf den Teller. Das beliebte Rezept stammt aus Südtirol.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

320 g	Blattspinat
5 Würfel	<a href="#">Semmeln</a>
4 EL	<a href="#">Butter</a>
120 ml	Milch
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
100 g	<a href="#">Parmesan</a>
4 EL	Mehl (griffiges)

## Zubereitung

1. Für die Semmelknödel mit Spinat zunächst den Spinat gründlich putzen und waschen. Einen großen Topf mit reichlich Salzwasser erhitzen und den Spinat darin weich dünsten. Abgießen und gut abtropfen lassen.
2. Eier verquirlen und mit der Milch verrühren. Ein Viertel der Butter in einer Pfanne zerlassen und die Semmelbrösel darin anrösten. Die Eiermilch dazugeben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und alles verrühren.
3. Parmesan reiben und ein Viertel des Parmesans beiseite stellen. Den restlichen Käse untermischen und vom Herd nehmen. Alles einige Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit den Spinat grob hacken.
4. Spinat und Mehl unter die Semmelknödelmasse mengen. Mit angefeuchteten Händen kleine

Knödel formen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und die Knödel darin ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die restliche Butter in einem kleinen Topf zerlassen.

5. Die fertigen Knödel mit einem Schaumlöffel herausheben und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Knödel anrichten und mit der zerlassenen Butter beträufeln. Den restlichen Parmesan darüber streuen und servieren.

## Tipp

Die Semmelknödel mit Spinat schmecken hervorragend mit einer fruchtigen Tomatensauce oder pikanten Käsesauce.