

Spinatknödel

Die grasgrünen Spinatknödel kommen bei Kindern gut an. Das Rezept hierfür stammt aus Kärnten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

420 g	Blattspinat
220 g	Erdäpfel
2 Stk.	Eier
1 Stk.	Eidotter
1 EL	Butter (flüssig)
100 g	Semmelbrösel
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 Stk.	Knoblauchzehe
100 g	Butter
60 g	Parmesan
120 g	Speck (Streifen)

Zubereitung

1. Für die Spinatknödel die Erdäpfel in reichlich Salzwasser kochen, abgießen, pellen und noch heiß durch die Erdäpfelpresse drücken. Blattspinat kurz in heißem Salzwasser blanchieren, mit einer Schaumkelle herausheben und gut abtropfen lassen. Spinat sehr klein hacken und mit den durchgepressten Erdäpfeln vermengen.
2. Eier und Knoblauch schälen und fein hacken. Beides mit Eidottern, flüssiger Butter und Semmelbrösel vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit feuchten Händen aus der Masse kleine Knödel formen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und die Knödel im heißen Wasser 8-10 Minuten gar ziehen lassen.

3. In der Zwischenzeit eine Pfanne erhitzen und die Speckstreifen darin knusprig anrösten. Parmesan hobeln. Die fertigen Knödel herausnehmen, abtropfen lassen und auf Teller verteilen. Mit heißer Butter übergießen und Parmesan bestreuen. Die Speckstreifen über die Knödel garnieren und servieren.

Tipp

Die Spinatknödel schmecken auch als Beilage zu Fisch- oder Fleischgerichten.