

Spinatknödel mit Salbeibutter

Zubereitung Knödel

- Das Weißbrot in sehr kleine Würfel schneiden und in einer Schüssel mit der Milch beträufeln. Zugedeckt einweichen.
- Den Spinat in einen Topf geben und zugedeckt zusammenfallen lassen. Abgießen und gut ausdrücken, dann sehr fein hacken.
- Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, die Zwiebel darin glasig werden lassen. Den Knoblauch schälen und dazu pressen, dann den Spinat einrühren. Etwa fünf Minuten unter Rühren garen, dabei die Feuchtigkeit verdampfen lassen. Gut trockendünsten.
- Die Eier und den Spinat zum Weißbrot geben. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und kräftig durchkneten. Zugedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen.
- Soviel Mehl unter den Teig kneten, bis dieser gut formbar, aber nicht zu fest wird.
- In einem breiten Topf reichlich leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren. Einen kleinen Probeknödel garen, eventuell noch etwas Mehl unter die Knödelmasse kneten und nachwürzen.
- Mit nassen Händen 14 Knödel (Originalrezept: acht bis zwölf Knödel) aus der Masse formen. Die Knödel in das siedende Wasser geben und in etwas 20 bis 30 Minuten garziehen lassen.

Zutaten für Knödel

300 g altbackenes Weißbrot
150 ml lauwarme Milch
600 g Spinat
1 Zwiebel
3 EL Butter
1 Knoblauchzehe
2 kleine Eier
Salz
schwarzer Pfeffer
Muskatnuss
3-4 EL Mehl



Zubereitung Salzeibutter

- Die Butter in einer großen Pfanne langsam schmelzen. In der Zwischenzeit die Salzeiblätter vom Stiel zupfen
- Die Temperatur in der Pfanne erhöhen und die Salzeiblätter zugeben. Langsam knusprig braten.
- Achtung: Die Blätter werden beim herausholen auch noch knusprig. Nicht schwarz werden lassen, sonst wird es bitter.
- Die Knödel mit der Butter servieren und etwas dünn gehobelten Parmesan drüber geben.

Zutaten für Salzeibutter

250g Butter
Ca. 20 Blätter Salbei

Gehobelter Parmesan

