

Spinatknödel



Deftige Semmelknödel mit Spinat und dazu eine leckere Soße.
Schnell, einfach und einfach gut.

Zutaten:	Zubereitung:
200 g Weißbrot oder Semmeln von Vortag	in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben
200 ml lauwarme Milch	über die Semmeln gießen
1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe	sehr fein hacken und in
1 Eßl Butter	andünsten, zugeben.
250 g frischen Blattspinat (sie können auch 250 g TK Spinat aufgetaut verwenden, Gut absieben)	in kochendem Salzwasser zusammenfallen lassen. Absieben und gut ausdrücken. Grob hacken und zu den Semmeln geben.
4 Eier	
Salz, Pfeffer, Muskatnuss gerieben	die Mischung würzen. Die Mischung gut verkneten und 10 Minuten ziehen lassen. Sollte die Masse zu klebrig sein

5 Eßl Semmelbrösel	unterkneten. 8-10 Knödel formen. Mit feuchten Händen die Knödel gut zusammendrücken und die Oberfläche schön glatt rollen. In kochendem Salzwasser 10-12 Minuten ziehen lassen. Die Knödel mit der Soße servieren.
--------------------	--

Dazu passt klassisch **gebräunte Butter mit etwas Salbei und Parmesan:**

- Einfach 100 g Butter mit 5-6 Salbeiblättern in einer Pfanne zerlassen und leicht bräunen lassen. Über die Knödel geben. Mit Parmesan bestreut servieren. Wer mag kann auch noch ein paar Walnüsse darüber streuen.

oder **Tomatensoße mit Pilzen:**

- 150 g Pilze (Champignons oder Waldpilze) putzen und in Butter anbraten mit Tomatensugo (Rezept siehe Einkochen) aufgießen und 10 Min köcheln lassen

oder **Rahmsoße mit/ohne Pilzen:**

- 150 g Pilze (Champignons oder Waldpilze) putzen und in Butter anbraten, einen tiefgekühlten Soßenrest vom letzten Schweinebraten zugeben, mit einem Schuß Sahne verfeinern