Nah&Frisch



Annalena Bokmeier | Professional

Spinat-Brezel-Knödel mit Bärlauch

Griaß di Rezepte | Frühling | Gemüse | Vegetarisch

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Für die Knödel den Spinat waschen, in einem Sieb gut abtropfen lassen und in kochendem Salzwasser blanchieren, bis er zusammenfällt. Abgießen und mit den Händen gründlich ausdrücken. Fein hacken. Bärlauch waschen, verlesen und ebenfalls fein hacken. Brezeln in dünne Scheiben oder kleine Stücke schneiden. Zusammen mit Spinat und Bärlauch in eine große Schüssel geben. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelwürfel darin andünsten, bis sie glasig sind. Milch zugeben und lauwarm erwärmen. Die Mischung zusammen mit Eiern und Parmesan zu den Brezelstücken in die Schüssel geben und alles gründlich durchkneten. Mit 1 TL Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Circa 30 Minuten ziehen lassen. 4 Die Masse anschließend mit leicht befeuchteten Händen zu 10–12 Knödeln formen. Dabei eventuell 1–2 EL Semmelbrösel zugeben, falls die Knödelmasse zu klebrig sein sollte. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf erhitzen. Die Knödel im siedenden Wasser ca. 20 Minuten garen.

In der Zwischenzeit Butter in einer Pfanne erhitzen. Knödel darin schwenken. Mit Parmesan servieren.

Tipp: Dazu passt ein frischer grüner Salat.

Zutaten

- Für die Knödel:
- 500 g Spinat
- Salz
- 1 Bund Bärlauch (ca. 80 g)
- 500 g Brezeln vom Vortag (ca. 6 Stück)
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 125 ml Milch
- 3 Eier (Größe M)
- 80 g geriebener Parmesan
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss
- 1–2 EL Semmelbrösel (optional)
- Zum Servieren:
- 50 g Butter
- geriebener Parmesan