

Flaumige Spinatknödel mit Nussbutter

45–60 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

1 Stk.	Zwiebel
25 g	Butter
500 g	Spinat, frisch
100 ml	Milch
5 Stk.	Semmeln, altbacken (in Würfel geschnitten)
2 EL	Semmelbrösel
0.5	Zitrone, Saft
1	Ei
1 Prise	Muskatnuss gemahlen
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer bunt ganz

Als Topping

3 EL	Walnüsse
100 g	Parmesan, gerieben
75 g	Butter

Zubereitung

1. Zuerst wird die Zwiebel geschält und in feine Würfel gehackt. Anschließend in einer Pfanne in etwas Butter glasig anschwitzen.
2. Nebenbei den Spinat in kochendem Salzwasser für einige Sekunden blanchieren. Danach gut ausdrücken und etwas trocknen lassen. Daraufhin den Spinat sehr fein hacken.
3. Nun wird die Milch in einem Topf erwärmt und die Butter darin geschmolzen. Semmelwürfel in einer großen Schüssel mit dem Milch-Butter-Gemisch, den Zwiebelwürfeln, dem Ei, dem Spinat, dem Saft einer halben Zitrone sowie den Gewürzen gut vermengen und kneten.

   TIPP: Falls es für die Konsistenz notwendig ist können Semmelbrösel hinzugegeben werden.

4. Bevor die Knödel geformt werden, die Masse etwa 30 Minuten ziehen lassen. Am einfachsten lassen sich die etwa golfballgroßen Knödel mit feuchten Händen formen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Knödel darin für etwa 20 Minuten auf niedriger Flamme kochen.
5. Währenddessen werden die Walnüsse in einer Pfanne angeröstet, bis ein nussiger Duft entsteht. Für die braune Butter die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und so lange erhitzen, bis sie bräunlich wird. Nicht vergessen, dabei laufend umzurühren.
6. Die Knödel mit der braunen Butter, geriebenen Parmesan und den gerösteten Walnüssen servieren. Guten Appetit.