



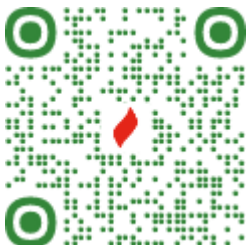
Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

1 fej	Vöröshagyma
25 g	Vaj
500 g	Friss spenót
100 ml	Tej
5 db	Szikkadt zsemle
1 db	Tojás
0.5 db	Citrom
2 evőkanál	Zsemlemorzsa
1 csipet	♦ Szerecsendió, egész
	♦ Tengeri só, durva szemű
	♦ Tarkabors, egész

A feltétthez:

3 evőkanál	Dió
100 g	Reszelt parmezán
75 g	Vaj



Spenótos zsemlegombóc

⌚ 45–60 Perc 

Elkészítés

- 1 Elsőként a hagymát tisztítsuk meg és vágjuk finomra, majd egy kevés vajon pároljuk meg.
Eközben a spenótot forró, sós vízben blansírozzuk néhány másodpercig. Ezután alaposan nyomkodjuk ki és hagyjuk kicsit száradni.
- 2 Vágjuk apróra a spenótot. A tejet és a vajat melegítsük fel egy serpenyőben, majd öntsük rá a felkockázott zsemlékre. Keverjük el a zsemlekockákat a hagymával, tojással, spenóttal, a fél citrom levével, a fűszerekkel és jól gyúrjuk össze.

TIPP: Ha szükséges zsemlemorzst is adhatunk hozzá az ideális állag elérése érdekében.

- 3 Mielőtt gombócokat formázunk, hagyjuk állni a keveréket kb. 30 percig. Ezután vizes kézzel formázzunk golflabda méretű gombócokat.
- 4 Egy fazékban forraljunk fel sós vizet és hagyjuk főni a gombócokat kb. 20 percig. Eközben a diót pirítsuk meg egy serpenyőben. A vajat olvasszuk meg és barnulásig hevítsük. Ne felejtsük el rendszeresen megkeverni.
- 5 Tálaljuk a gombócokat a barna vajjal, reszelt parmezánnal és némi pirított dióval.