



Спаначени кнедли

⌚ 45–60 Минути 

Подготовка

- 1 Обелете лука и нарежете на ситни кубчета. Сотирайте в тиган с малко масло. В същото време бланширайте спанака във вряща, подсолена вода за няколко секунди. След това го изстискайте хубаво и оставете да поизсъхне за кратко и нарежете на ситно.
- 2 Загрейте млякото с маслото в тиган. След като маслото се разтопи изсипете сместа върху парчетата питка, нахъсани на малки парченца. Добавете и лука, яйцето, спанака, сокът от половин лимон и подправките. Омесете сместа добре. Ако смятате, че консистенцията не е достатъчно гъста, добавете галетата.
- 3 Оставете сместа да престои 30 минути. След това оформете на топчета, като мокрите ръцете си периодично.
- 4 Оставете подсолена вода да заври и сложете кнедлите в нея за около 20 минути, на бавен огън.
- 5 През това време направете топинга, като запечете леко орехите на тиган. След това разтопете маслото в тиган до златисто.
- 6 Сервирайте дъмплингите върху разтопеното масло и поръсете с орехи и пармезан. Гарнирайте с пресен бейби спанак.

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1	Лук
25 g	Масло
500 g	Спанак
100 ml	Мляко
5 парчета	Стара питка (хляб)
1	Яйце
	Сокът от половин лимон
2 с.л.	Галета
Щипка	♦ Индийско орехче, мляно
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна

За топинга

3 с.л.	Натрошени орехи
100 g	Пармезан, настърган
75 g	Масло
1 шепа	Бейби спанак

