

Genuss aus der Heimat: Verführerische Spinatknödel zum Nachkochen!

Entdecken Sie das köstliche Dagobert-Rezept für Spinatknödel – einfach zuzubereiten und ideal für ein herzhaftes Mahl!

In einem kürzlich veröffentlichten Rezept auf www.kleinezeitung.at wird gezeigt, wie man köstliche Spinatknödel zubereitet, die für 3 bis 4 Personen reichen. Die Zutatenliste umfasst 20 dag Semmeln, 1/8 l Milch, 2 Eier, Mehl, Butter, eine Schalotte, eine Knoblauchzehe, 30 dag Spinat, würzigen Almkäse, Semmelbrösel sowie Muskatnuss, Salz und Pfeffer.

Die Zubereitung beginnt mit dem Zusammenfallenlassen des Spinat in einem Topf. Danach werden die geschichteten Zutaten – Semmeln, Schalotte und Knoblauch – mit einer Mischung aus Milch und Eiern vermenget, was der Masse den richtigen Geschmack verleiht. Nach einer kurzen Raste werden die Knödel geformt und in kochendem Salzwasser für 12 bis 15 Minuten gegart. Schließlich kommen die Knödel auf den Teller, werden mit Nussbutter beträufelt und mit Almkäse serviert, was ein wahrer Genuss ist.

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de