

ALTBROTCHALLENGE: BREZEN-SPINAT-KNÖDEL



3 alte Brezen
150 ml Milch
1 Ei

- Brezen in Würfel schneiden.
- Die Milch erwärmen.
- Milch und Eier über die Brezen-Würfel geben und verkneten.

1 Zwiebel
2 EL Rapsöl
75 g Spinat

- Zwiebel schälen, klein schneiden und in einer Pfanne mit Öl glasig andünsten.
- Den Spinat dazugeben und weiterdünsten.

60 g Bergkäse

Petersilie
Salz, Pfeffer, Muskat

- Den Bergkäse zu den Brezen-Würfeln raspeln.
- Mit dem Spinat zu einem Teig verarbeiten.
- Alles mit Petersilie und Gewürzen würzen.

-
- Wasser mit einer Prise Salz in einem Topf erhitzen.
 - Aus dem Teig gleich große Kugeln formen.
 - Sobald das Wasser heiß ist, jedoch nicht mehr kocht, die Knödel ins Wasser geben.
 - Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, sollten sie anschließend noch für 10 Minuten durchziehen.

Tipp: Die Knödel mit einer Pilzrahmsoße servieren.