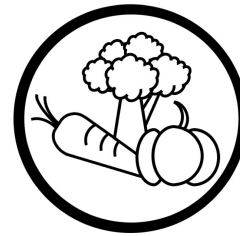


# Spinat Knödel



Vorbereitung  
35 Minuten



Vegi



Mit Weizen



Liebings  
Rezept



Thermomix®  
Rezept

6-8 Portionen

100g Rahm Spinat TK  
1 Schalotte (60g)  
30g Butter  
½TL Salz

Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit der Butter, dem Salz und den Spinatwürfel weich garen. Oder im Thermomix® 5 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern und danach mit der Butter und dem Salz 3 Minuten bei 120 °C auf Stufe 1 dämpfen.

300g Toastbrot in Würfel  
2 Eier  
4 EL Mehl\*  
½ dl Milch  
Muskat und Salz

Mit dem Spatel die Masse anschliessend nach unten schieben. Brot, Eier, Mehl\* und Milch dazugeben und zu einem Knödelteig verrühren oder im Thermomix® 10 Sekunden auf Stufe 5 mischen. Wenn nötig mit Salz und Muskat abschmecken.

\*Eventuell benötigst du kein Mehl. Das hängt von deinem Brot ab. Ich füge das Mehl immer erst hinzu, wenn der Teig zu klebrig ist.

Nun 12 Knödel formen und diese entweder in einem Topf durch das kochende Salzwasser ziehen, bis sie nach oben kommen, oder im Thermomix® im Varoma-Behälter 20 Minuten / Varoma / Stufe 2 garen. Fülle vorher 500g Wasser in den Mixtopf.

Die Knödel als Beilage genießen oder mit Salat. Ich mache immer eine Hollandaise passend dazu.

