

Spinatknödel

Zutaten

400g gekochter Blattspinat
250g Bauertopfen
(oder Ricotta oder Magertopfen)
50g Mehl
Semmelbrösel
3 Eier
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer
Muskat
100g Butter
80g Bergkas (oder auch Parmesan)
Feingeschnittener Schnittlauch



Zubereitung

Den Blattspinat gut ausdrücken und auf einem Brett klein hacken. Spinat und Topfen in eine Schüssel geben, mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Eier und das Mehl zugeben und vermischen. Diese Masse nun mit den Semmelbröseln binden bis eine kompakte Masse entsteht aus der sich mühelos Knödel formen lassen. Die Knödel in kochendem Salzwasser 12 Minuten leicht kochen lassen.

Die Butter zerlassen und erhitzen bis sie "nussbraun" ist. Die Knödel auf Tellern anrichten, den geriebenen Bergkas darüber geben und mit der Butter übergießen. Mit Schnittlauch garnieren und servieren.

Als Beilage reicht man einen gemischten Salat.

Speckknödel

Zutaten

400g Knödelbrot
1 gr. Zwiebel in Würfel geschnitten
200g Speckwürfel
50g Butter
½ l Milch
120g Mehl
6 Eier
etwas Semmelbrösel
Pfeffer, Salz,
gehackte Petersilie,
eine Priesse Majoran



Zubereitung

Das Knödelbrot mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebeln- und die Speckwürfel in der Butter anschwitzen und anschließend zum Knödelbrot geben und untermischen. Die gehackte Petersilie und den Majoran einstreuen. Nun zuerst das Mehl, dann die Eier und zum Schluss die Milch untermischen. Das Ganze mit Semmelbröseln binden, so dass eine formbare Masse entsteht. Die Masse zu Knödeln formen und in leichtem Salzwasser 12 bis 15 Minuten kochen.

Auf Tellern anrichten und mit Schnittlauch garnieren.