REZEPT DER WOCHE

KW 50 11.12. – 17.12.2023

Brezel-Spinat-Knödel (Für 4 Personen)

Das brauchen Sie:

- 4 altbackene Brezeln (Art.Nr. 3105)
- 4 altbackene Brötchen (Art.Nr. 3006)
- 250 ml Milch (Art.Nr. 2001)
- 100 ml Sahne (Art.Nr. 2004)
- 2 Eier (Art.Nr. 1991)
- 100 g Bergkäse gerieben (Art.Nr. 2502)
- 4 Schalotten (Art.Nr. 404)
- 2 EL Petersilie gehackt (Art.Nr. 451)
- Etw. Muskatnuss (Art.Nr. 8344)
- 2 Knoblauchzehen (Art.Nr. 410)
- 500 g Spinat gewaschen (Art.Nr. 722)
- 2-3 EL Mehl (Art.Nr. 6001) ggf. Semmelbrösel
- Etw. Salz, Pfeffer
- 200 g Butter (Art.Nr. 2340)
- 200 g Parmesan (Art.Nr. 2504)

Und so geht‘s:

Brezeln und Brötchen in kleine Stücke schneiden und in einer Schüssel mit Milch und Sahne einweichen. Kleingeschnittene Schalotten und gehackte Knoblauchzehen in 1 EL Butter glasig anbraten, Petersilie einrühren und nach und nach den Spinat zugeben. Zusammenfallen lassen und 2-3 Minuten dünsten.
Wasser weitgehend verdunsten lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss nach Geschmack würzen – nur Vorsicht hier mit dem Salz, das Brezelsalz kommt im Teig ja noch dazu.
Spinat abkühlen lassen und hacken. Dann zu der Brezel-Milch-Mischung geben und zusammen mit dem Käse und den Eiern zu einem – noch recht feuchten – Teig kneten. Das macht man am besten mit den Händen, so hat man ein besseres Gefühl für die Konsistenz. Wenn alles gut verknetet ist, Mehl unterkneten. Der Teig sollte gut formbar sein. Wenn er noch zu nass ist, kann man Semmelbrösel zugeben. Verkneten und dann den Teig kurz stehen lassen. Hat er die richtige Konsistenz, mit feuchten Händen nicht zu große Knödel formen, ca. 5-6 cm Durchmesser.
In einem großen Topf Salzwasser erhitzen und Knödel ca. eine Viertelstunde immer knapp vor dem Siedepunkt simmern lassen – nicht sprudelnd kochen! Dann rausnehmen und abtropfen lassen.
Butter schmelzen und anbräunen lassen.
Knödel mit Butter und geriebenem Parmesan servieren. Dazu schmeckt ein grüner Salat.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

Bei Rückfragen sind wir für Sie erreichbar:
Tel. (0 72 23) 8 06 22 30
E-Mail: info@deckersbiohof.de
www.deckersbiohof.de

DECKERS BIO HOF