



Zutaten:

(Für 12 kleine Knödel | Dauer: 30 Minuten)

- 150 g Spinat
- 1 kleine Packung Knödelbrot
- 2 Eier
- 2 Schalotten
- 200 ml Milch
- 150 g Butter
- Muskatnuss
- Bergkäse
- 1 handvoll Walnüsse

So wirds gemacht:

Der Spinat wird gewaschen und ganz klein gehackt. Genauso auch die Schalotten. Danach kommt alles zusammen in eine große Schüssel. Also Knödelbrot, Eier, Spinat, Schalotten. Die Milch wird zusammen mit etwa 50 g Butter auf dem Ofen kurz warm gemacht, bis der Butter sich verflüssigt hat. Hier gebe ich auch immer schon Salz, Pfeffer und Muskatnuss dazu. Das nun auch zum Knödelbrot-Gemisch und schön durchkneten. Bis alles eine feste, fast bisschen pappige Masse, ergibt.

Jetzt bring ihr Salzwasser in einem großen Topf zum kochen. Während dessen geht's ans Formen. Ich mag gern kleinere Knödel, ihr könnt das aber natürlich frei entscheiden. Bei mir werden's immer zwischen 12 und 14 Knödel. Sobald euer Wasser kocht, können eure fertig geformten Knödel gemeinsam ins Wasser. Wie lange eure grünen Schätze kochen müssen liegt an der Größe. Aber ein gutes Zeichen ist immer, wenn Sie dann oben schwimmen. Zur Sicherheit könnt ihr auch einfach mal einen Knödel zum testen anschneiden.

Bevor eure Knödel fertig sind machen wir noch schnell die Walnussbutter. Dafür einfach die Walnüsse kleiner Hacken in einer Pfanne kurz anrösten (dafür braucht ihr kein Fett) und den Butter mitschmelzen lassen. Etwas Salz dazu und fertig!

Sobald eure Knödel fertig sind, könnt ihr sie vorsichtig abgießen, und anrichten. Ich gebe 2 - 3 Knödel auf den Teller, löfle etwas Nussbutter darüber und reibe noch eine kleine Handvoll würzigen Bergkäse darauf.