

Lala LuniX be green

SPINAT KÄSE KNÖDEL



[lalalunix_begreen](#)



www.lalalunix.de

Das brauchst Du

ZUTATEN

- 200g Laugenbrötchen
- 250g frischer Spinat
- 1kl Zwiebel und 1 Knoblauchzehe
- 100ml warme Milch
- 2 Eier
- 50g Bergkäse / 50g Emmentaler
- 40g Mehl
- 1 TL Butter
- Pfeffer, Muskatnuss, Petersilie



2 Personen



1 h



20 Minuten



8,30 €*
*anteilig auf die benötigten Mengen

1. Spinat waschen, trocken schleudern, klein hacken und in der Pfanne mit gehackter Zwiebel und Knoblauch dünsten
2. Brot klein würfeln und mit der warmen Milch übergießen. Eier dazugeben
3. nun würzen und 10min quellen lassen
4. jetzt den Käse und den Spinat dazugeben
5. Knödel formen und in kochenden Salzwasser 7.-10min ziehen lassen.