Rezept

Spinatnocken mit Salbeibutter

Ein Rezept von Spinatnocken mit Salbeibutter, am 29.04.2024

Zutaten

250 g	entrindetes Weißbrot (vom Vortag)
150 g	frischer Spinat
1	Knoblauchzehe
2	Eier (Größe M)
	Salz
	frisch geriebene Muskatnuss
50 g	frisch geriebener Südtiroler Bergkäse
200 ml	Milch
1	kleine Zwiebel
75 g	Butter
	4-6 EL Mehl
	Pfeffer
3 Zweige	Salbei

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Das Weißbrot in kleine Würfel schneiden. Die Milch leicht erwärmen und über die Brotwürfel träufeln. Alles vermischen und ca. 30 Min. quellen lassen. Den Spinat putzen, gründlich waschen und sehr fein hacken. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein würfeln.

2. In einem Pfännchen 1 EL Butter erhitzen, die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig dünsten. Den Spinat zugeben und kurz trocken dünsten. Diese Mischung zum Brot geben, mit den Eiern und so viel Mehl verkneten, dass die Masse gut bindet. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

3. In einem breiten Topf reichlich Wasser aufkochen und salzen. Vom Teig mit einem nassen Löffel Portionen abstechen und mit angefeuchteten Händen zu länglichen Nocken formen. Ins siedende Wasser geben und in ca. 5 Min. gar ziehen lassen.

4. Den Salbei waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die restliche Butter aufschäumen lassen. Die Salbeiblätter kleiner zupfen, dazugeben und kurz in der Butter schwenken. Die gegarten Nocken mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, kurz abtropfen lassen, auf Teller verteilen und mit der Salbeibutter beträufeln. Die Spinatnocken gleich servieren.