

## Rezept

# Spinatknödel mit Nussbutter

Ein Rezept von Spinatknödel mit Nussbutter, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>1,2 kg</b> frischer Spinat (ersatzweise 450 g aufgetauter TK-Spinat)	<b>450 g</b> Weißbrot (vom Vortag)
<b>2</b> Zwiebeln	<b>200 ml</b> lauwarme Milch
<b>100 g</b> geriebener alter Gouda	<b>4 EL</b> Olivenöl
<b>2-4 EL</b> Mehl	<b>4</b> Eier
Pfeffer	Salz
<b>2 EL</b> gemahlene Haselnüsse	<b>80 g</b> Butter

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 820 kcal

## Zubereitung

1. Frischen Spinat verlesen, waschen, gut abtropfen lassen und grob hacken. Das Brot fein würfeln und in eine Schüssel geben. Die Milch dazugießen, kurz verkneten und ca. 30 Min. ziehen lassen. Inzwischen die Zwiebeln schälen und klein würfeln.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Den Spinat dazugeben und ca. 5 Min. schmoren, vom Herd nehmen, abkühlen lassen und gut ausdrücken. Den Spinat nochmals fein hacken, mit 60 g Gouda, Eiern und Mehl zum Brot geben. Alle Zutaten gut verkneten. Falls die Masse zu feucht ist, noch etwas Mehl unterkneten. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und ca. 15 Min. quellen lassen.
3. Mit angefeuchteten Händen aus der Masse 8 - 12 tennisballgroße Knödel formen und in reichlich siedendem Salzwasser in ca. 20 Minuten gar ziehen lassen. Inzwischen die Butter in einer großen Pfanne zerlassen und leicht bräunen. Die gemahlene Nüsse dazugeben und kurz anrösten, nicht zu stark erhitzen. Die Spinatknödel mit einem Schaumlöffel aus dem Topf heben und gut abtropfen lassen, dann in der Nussbutter schwenken. Die Knödel zum Servieren mit dem übrigen Gouda bestreuen. Dazu passt ein grüner Salat.