



Spinatknödel mit Nussbutter

$\frac{1}{2}$ Menge	Menge	Zutat	Zubereitung
	6	alte Semmeln	in Scheiben schneiden, in eine große Schüssel geben.
	1 1 1 EL 150 g $\frac{1}{2}$ TL 1 MSP etwas 150 ml 3	Zwiebel Knoblauchzehe Butter Spinat (TK) Salz Muskatnuss Pfeffer Milch Eier	sehr fein würfeln, pressen. in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch andünsten, zugeben und mitdünsten bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit würzen. hinzugeben und die Masse dann über das Knödelbrot geben und 10 Min. ziehen lassen. hinzufügen und den Knödelteig verkneten. (Bei Bedarf Semmelbrösel oder Milch zugeben.) Teig in 8 Portionen teilen und schöne Knödel formen. (nasse Händel!)
	reichlich	Salzwasser	aufkochen lassen und die Knödel hineinlegen. Ca. 20 Min, leicht simmern lassen.
	3 EL	Butter	in einem kleinen Topf erhitzen, bis sie schäumt und leicht braun wird.
	50 g	Parmesankäse	reiben. Die Knödel aus dem Wasser nehmen und mit Nussbutter und Parmesan servieren.