



INNVIERTLER- SPINAT-SPECKKNÖDEL

Zutaten:

20 dag blanchierter, gut ausgedrückter Spinat,
20 dag gekochte, passierte Erdäpfel,
ca. 5 dag Semmelbrösel, 5 dag Mehl, 3 dag zerlassene Butter, 1 Ei, 1 Dotter,
Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas gehackter Knoblauch,
pro Knödel einige Speckwürfel

Zubereitung:

- Ei, Dotter und passierten Spinat vermischen
- alle anderen Zutaten dazugeben
- Menge etwas rasten lassen
- zu etwa 6 - 7 dag schweren Knödeln formen, mit Speckwürfel füllen
- in leicht wallendem Salzwasser ziehen lassen

Tipp: Knödel nicht kochen, sonst zerfallen sie!

