

Spinat-Knödel

Zubereitung:

Den Spinat auftauen, gut abtropfen lassen. Brötchen oder Baguette in etwa 3 mm große Scheiben oder Würfel schneiden. Spinat, Eier und Gewürze zugeben und zu einer glatten Masse verkneten. Aus dem Spinatteig mit in Wasser angefeuchteten Händen 12 Gnocchi oder Knödel formen. In gelochte Garbehälter legen und mit Einstellung Garen Universal 100°C in etwa 7 Minuten garen. Mit gebräunter Butter servieren.

Einstellung: Garen Universal
Temperatur: 100°C
Zeit: 7 Minuten

Das brauchen Sie:

5 Brötchen oder 200g Baguette
450 g gehackter Spinat (TK)
3 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat
100 g Butter, gebräunt