

# Bärlauch-oder Spinatknödel

Zubereitungszeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

## Zutaten für 4 P.:

- ☞ 400 g altbackenes Weißbrot/Brötchen
- ☞ 400 ml Milch
- ☞ 100 g Bärlauch oder Spinat
- ☞ 3 EL geriebener Parmesan
- ☞ 1 Zwiebel
- ☞ 3 Eier (M)
- ☞ Salz & Pfeffer
- ☞ 100 g Butter
- ☞ geriebener Parmesan zum Servieren



## Zubereitung:

Weißbrot/Brötchen in kleine Würfel schneiden oder ihr nehmt fertig gekauftes Knödelbrot.

Den Bärlauch/Spinat blanchieren und klein hacken.

Die Zwiebel sehr fein würfeln und in 1 EL Öl andünsten.

Milch, Eier, Parmesan gut verrühren und auf die Brotwürfel geben. Zwiebel und Bärlauch/Spinat zufügen, alles gut vermengen mit Salz & Pfeffer abschmecken und ca. 15 min. ruhen lassen.

Mit feuchten Händen aus der Masse Knödel formen und in kochendes Salzwasser geben, ca. 10 min. leise kochen lassen.

In einer Pfanne die Butter bräunen lassen, Knödel hineingeben und mit geriebenem Parmesan bestreuen.

Dazu passt ein grüner Salat.