

## Spinatknödel

### Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	20 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

### Zutaten:

5	Brötchen	400 g	Spinat, gehackt (TK)
3	Eier		Salz, Pfeffer, Muskat
100 g	Butter, gebräunt		

### Zubereitung:

Die Brötchen in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Spinat (aufgetaut, gut abgetropft), Eier und Gewürze zufügen und zu einer glatten Masse verkneten. Mit zwei Esslöffeln Nocken oder mit angefeuchteten Händen kleine Knödel (ca. 20 Stück von 3 cm Durchmesser) formen. Die Hälfte auf einen Teller legen und zugedeckt mit 800/1000 Watt etwa 4 Minuten garen. Die übrigen Knödel oder Nocken ebenso garen. Mit gebräunter Butter übergießen.