Semmelknödel mit Spinat

Zutaten für 4 Portionen:

- 1/2 Vollkornbrot, geschrotet
- 2 Weißmehl-Semmeln
- 350 ml Vollmilch
- 10 g Butter
- 1 Zwiebel
- 100 g frischen Blattspinat
- 3 EL frische Petersilie
- Pfeffer und Salz
- ggf. Semmelbrösel
- 3 Eier

Arbeitszeit:	ca. 25 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Schneide das Brot und die Brötchen in kleine Stücke.
2. Schäle und würfle die Zwiebeln, hacke die Petersilie und brate sie in Butter glasig an. Menge die Brotwürfel unter.
3. Erhitze die Milch bis kurz unter den Siedepunkt und gib sie ebenfalls zu dem Brotmix . Lass sie 10 Minuten einweichen. In dieser Zeit garst du den Blattspinat in kochendem Salzwasser (ca. 1 Minute) und hebst ihn anschließend unter.
4. Mixe die Eier mit Salz und Pfeffer und rühre sie unter.
5. Nun knetest du mit nassen Händen den Brötchenteig und formst ihn zu Kugeln (=Knödel). Falls der Teig zu trocken ist, gibst du mehr Milch hinzu, ist er zu klebrig, mengst du Semmelbrösel unter (kein Mehl!).
6. Gib die Semmelkugeln in köchelndes, nicht sprudelndes Salzwasser und lass sie 20 Minuten garen, bis die Semmelknödel oben schwimmen - fertig.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.