

Knödel auf Rahmspinat



Zutaten

2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
½ Bund	glatte Petersilie
1 EL	Salbeiblätter
1 EL	Rapsöl
500 g	Halbweissbrot
200 ml	Milch
2	Eier
1½ TL	Salz
wenig	Pfeffer
600g	Spinat
200ml	Saucen-Halbrahm
¼ TL	Salz

Zubereitung

1. Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie und Salbei fein schneiden.

Die Hälfte der Zwiebeln und den Knoblauch in ½ EL warmem Öl andämpfen, Kräuter kurz mitdämpfen. Alles in eine Schüssel geben.

2. Brot in Würfel schneiden und begeben. Milch und Eier verrühren, würzen und dazugeben. Von Hand gut kneten, mit nassen Händen zu 4 Kugeln formen.

3. Restliche Zwiebeln und Knoblauch in ½ EL warmem Öl andämpfen. Spinat mitdämpfen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Rahm dazugiessen, salzen. Knödel draufsetzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln.