

# Spinatknödel mit brauner Butter und Parmesan

## Zutaten für 4 Personen

600 g Erdäpfel, gekocht und geschält

300 g Spinat, blanchiert und passiert

3 Eier

100 g Semmelbrösel

40 g Grieß

4 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer

100 g Butter

Parmesan

## Zubereitung

- Erdäpfel in der Schale kochen, schälen und auskühlen lassen. Durch eine Erdäpfelpresse oder den Fleischwolf pressen.
- Spinatblätter waschen und in kochendem Wasser blanchieren. Auskühlen lassen. Gut ausdrücken - das ist wichtig, da der Teig sonst zu weich wird! - und passieren oder ebenfalls durch den Fleischwolf pressen.

TIPP: Wer keinen frischen Blattspinat hat, kann auch Tiefgekühlten verwenden!

- Alle Zutaten in einer Schüssel miteinander vermengen und mit der Hand gut durchkneten. Falls der Teig zu weich sein sollte, noch Semmelbrösel hinzufügen. Einige Minuten rasten lassen.
- Mit nassen Händen kleine Knödel formen und in schwach wallendem Salzwasser 15 Minuten ziehen lassen. Das Wasser soll nicht kochen, da die Knödel ansonsten zerfallen könnten.
- Butter in einem Topf unter großer Hitze zum Schmelzen bringen. Wenn die Butter beginnt braun zu werden, vom Herd nehmen und durch ein feines Sieb abseihen (das Abseihen muss aber meiner Meinung nach nicht unbedingt sein - es schmeckt aus so!)
- Die Knödel auf einem Teller anrichten, mit brauner Butter übergießen und nach Wunsch mit Parmesan verfeinern.