



Spinat-Käse-Knödel

Zutaten für 4 Knödel:

250g Knödelbrot
100g Ländle Spätzlekäs
400g Spinat, tiefgekühlt
2 Knoblauchzehen
80g Ländle Butter
125ml Ländle Milch
1 Ei
1 EL Mehl

Spinat auftauen und sehr gut ausdrücken. Knödelbrot mit Ländle Spätzlekäs und Spinat vermischen.

Knoblauchzehen fein hacken und untermengen. Ländle Butter schmelzen und die Knödelfarbe mit geschmolzenem Ländle Butter und Ländle Milch übergießen.

Alles mit einem Gummispatel durchmengen. Mehl über die Knödelfarbe stäuben und Ei zugeben.

Wieder alles gut vermischen und Knödel formen.

Im Dampfgarer bei 95° 25 Minuten garen. Alternativ die Knödel in leicht köchelndem Salzwasser ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Spinat-Käse-Knödel mit etwas geschmolzener Ländle Butter und Ländle Spätzlekäs servieren.