

Spinatknödel mit Käsesauce als Hauptgericht

Zutaten für 4 Portionen

Für die Knödel

- 100 g Blattspinat (frisch)
- 125 ml Milch (warm)
- 250 g altbackene Brötchen
- 1 Zwiebel
- 30 g Butter
- 2 Eier
- 4 EL Semmelbrösel
- 1 TL Salz
- Muskat (1 Messerspitze)



Für die Käsesauce

- 1 EL Butter
- 1,5 EL Weizenmehl
- 500 ml Milch
- 200 g Käse (Cheddar oder würziger Bergkäse)
- Salz
- Pfeffer

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 45 Minuten

Ruhezeit: 10 Minuten

Zubereitung:

Spinatknödel selber machen:

1. Schäle die Zwiebel, schneide sie in Würfel und brate sie in Butter an.
2. Schneide die Brötchen in kleine Würfel und bestreue sie mit Salz. Gib die gedünsteten

Zwiebelwürfel, den gehackten Spinat, die Eier, etwas Muskat, die Semmelbrösel und die warme Milch dazu.

3. Verknete die Masse und lass sie für 10 Minuten ruhen. Forme anschließend 8 Knödel.

4. Bringe in einem Topf Wasser zum Kochen. Sobald das Wasser kocht, drehst du die Temperatur runter und legst die Knödel für 20 Minuten hinein. Sie dürfen nicht kochen, sonst zerfallen sie.

Käsesauce kochen:

1. Schmilz die Butter in einem Topf. Gib das Mehl hinzu. Lösche die Mehlschwitze mit unter Rühren mit der Milch ab.
2. Lass die Sauce kurz aufkochen und drehe dann die Temperatur runter.
3. Gib den Käse in die Sauce und schmecke sie mit Salz und Pfeffer ab.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

