

Überbackene Spinatknöpfe

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Leitungswasser / Stilles Wasser	125 ml
Muskartnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	Etwas / nach Bedarf
Frischer Blattspinat	200 g
Salz	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (glatt)	300 g
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Butter	50 g
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1 EL (Esstlöffel)
Geriebener Emmentaler	200 g

Zubereitung:

Zum Herstellen der Knöpfe gibt es eine spezielle Knopfmühle. Der Teig wird eingefüllt und so zusammengedrückt, dass aus dem großlöchrigen Sieb Teigknöpfe in das kochende Salzwasser fallen.

Los geht's:

Den Spinat verlesen, dicke Blattrippen entfernen und gründlich waschen. In genügend kochendes Salzwasser legen und einmal aufwallen lassen. In ein Sieb gießen, mit kaltem Wasser abschrecken und mit den Händen fest ausdrücken.

Den Spinat zusammen mit den Eiern fein pürieren. Das Mehl mit der Spinatmasse, etwas Salz und dem Wasser in eine Schüssel geben. Die Masse mit den Knethaken eines elektrischen Rührgerätes zu einem geschneidigen Teig schlagen.

Ein Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Den Spinatteig portionsweise in das Knöpflesieb geben und in das kochende Salzwasser drücken (Auch eine Spätzlehobel eignet sich dafür!)

Sobald die Teigknöpfe an der Wasseroberfläche schwimmen, diese mit einem Schaumlöffel herausnehmen. In ein Sieb geben, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

Den Backofen mit 200°C vorheizen und eine feuerfeste Form mit Butter austreichen. Die Spinatknöpfe in der Form verteilen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit dem Käse bestreuen und mit Butterflocken belegen.

Die Spinatknöpfe im Ofen (Mitte) in 8 bis 10 Minuten überbacken. Herausnehmen & mit Petersilie garnieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-339-Ueberbackene-Spinatknoepfe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at