



SPINATKNÖDEL



QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Leichter Genuss bei weniger Cholesterin
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

300 g Kartoffeln, gekocht

160 g Brotwürfel

160 g Spinat, frisch, passiert

1 EL Weismehl

1 Ei(er)

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

1 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

60 g Butter, geschmolzen

Sbrinz, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ glatt rühren.
2. Kartoffeln, Brotwürfel, Spinat, Mehl, Ei Gewürze und Knoblauch dazumischen. Knödelmasse 20 Minuten im Kühlschrank stehen lassen.
3. Knödel formen, in kochendes Salzwasser legen und ca.15 Minuten ziehen lassen. (Die Knödel sind gar, wenn sie an die Oberfläche kommen).
4. Spinatknödel mit geschmolzener Butter und Parmesan bestreut servieren.