



SPINATKNÖDEL MIT BRAUNER BUTTER

QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
600 g	Mehlige Kartoffel(n), gekocht
320 g	Brotwürfel
320 g	Spinat, passiert
30 g	Weissmehl
2	Ei(er)
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss
2	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
120 g	Butter, geschmolzen
	Sbrinz, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Kartoffeln, Brotwürfel, Spinat, Mehl, Eier, Gewürze und Knoblauch dazumischen und 20 Minuten kalt stellen.
3. Knödel formen, ins kochende Wasser 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.