



# SPINATKNÖDEL MIT BRAUNER BUTTER

## QimiQ AVANTAGES

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



25



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

<b>250 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>600 g</b>	Pomme(s) de terre farineuses, cuit
<b>320 g</b>	Semmelwürfel
<b>320 g</b>	Spinat,
<b>30 g</b>	Farine
<b>2</b>	Œuf(s)
	Sel
	Poivre
	Noix de muscade
<b>2</b>	Gousse(s) d'ail, finement hachées
<b>120 g</b>	Beurre, fondu
	Sbrinz, râpée

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Kartoffeln, Semmelwürfel, Spinat, Mehl, Eier, Gewürze und Knoblauch dazumischen und 20 Minuten kalt stellen.
3. Knödel formen, in kochendes 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.