



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 Classic, ungekühlt

300 g Kartoffeln, gekocht

160 g Semmelwürfel

160 g Spinat, frisch, passiert

1 EL Mehl

1 Ei(er)

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

1 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

60 g Butter, geschmolzen

Parmesan, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Kartoffeln, Semmelwürfel, Spinat, Mehl, Ei, Gewürze und Knoblauch dazumischen. Knödelmasse 20 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
3. Knödel formen, ins kochende Wasser einlegen und ca.15 Minuten bei niedriger Temperatur ziehen lassen. (Die Knödel sind gar, wenn sie an die Oberfläche kommen).
4. Spinatknödel mit geschmolzener Butter und Parmesan bestreut servieren.