



KNÖDEL AUX ÉPINARDS



QimiQ AVANTAGES

- Peut être réchauffé sans problème
- Saveur légère avec moins de cholestérol
- Rehausse le goût des autres ingrédients



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

300 g Pommes de terre, cuit

160 g Cubes de pain blanc

160 g Épinards, frais, passé

1 cs Farine

1 Œuf(s)

Sel et poivre

Noix de muscade

1 Gousse(s) d'ail, finement hachées

60 g Beurre, fondu

Parmesan, râpée

PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Ajouter les pommes de terre, les cubes de pain, les épinards, la farine, l'œuf, les épices et l'ail et mélanger. Laisser reposer la masse 20 minutes au réfrigérateur.
3. Former des knödel (boules), les plonger dans de l'eau bouillante salée et les laisser infuser environ 15 minutes. (Les knödel sont cuits quand ils nagent à la surface).
4. Servir les knödel aux épinards avec du beurre fondu parsemés de parmesan.