



# SPINATKNÖDEL MIT BRAUNER BUTTER

## QimiQ AVANTAGES

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



25



simplement

## 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>	Cubes de pain blanc
<b>320 g</b>	Épinards, passé
<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
	Parmesan, 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.