



SPINATKNÖDEL MIT BRAUNER BUTTER

QimiQ VANTAGGI

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



25



semplicement

INGREDIENTI PER 10

250 g	QimiQ Classic,
600 g	Patate farinose,
320 g	Cubetti di pane bianco
320 g	Spinaci,
30 g	Farina
2	Uovo (Uova)
	Sale
	Pepe
	Noce moscata
2	Dente d'aglio,
120 g	Burro,
	Parmigiano,

PREPARAZIONE

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.