

# Spinatknödel



LOOSDORFER  
VITALKÜCHE

## Zutaten (4-5 Portionen):

250 g Vollkornsemmelwürfel  
Zwiebel  
60 g Butter  
ca. ¼ l Milch  
2 Eier  
50 g Mehl  
Salz  
500 g Spinat



**KIDS  
GEPRÜFT**

## Zubereitung:

1. Eier mit Milch und Salz verquirlen und über die Semmelwürfel geben - ca. 1 Stunde ziehen lassen.
2. Zwiebel rösten, geschnittenen Spinat kurz mitrösten und zu der Semmelmasse geben, gut vermengen – Knödel formen und in Salzwasser 15 Minuten köcheln.
3. 10 dag Butter in einen Topf geben und kurz bräunen, Spinatknödel mit brauner Butter übergießen.

Beilage: Grüner Salat

MARKTGEMEINDE

**Loosdorf**

