

Spinatknödel mit Käsesoße

Mengenangabe für 6 Personen

Spinatknödel

Menge:	Zutaten:	Zubereitung:
8-10	alte Semmeln	Die warme Milch über die kleingeschnittenen Semmeln und Gewürze geben und etwas durchziehen lassen.
	Salz, Pfeffer, Majoran	
375 ml	warme Milch	
1	Zwiebel – fein gewürfelt	Die Zwiebel mit der gehackten Petersilie in etwas Butter andünsten dann zu den Semmeln geben.
	frische Petersilie	
250 g	Tiefkühl-Blattspinat (aufgetaut)	Dazugeben und mit der Hand zu einem Teig kneten (evtl. etwas Semmelbrösel dazu, wenn er zu weich ist) und abschmecken. Schöne gleichmäßige Knödel formen.
3 - 4	Eier	
	Muskat	
	Salzwasser	Die Knödel in das kochende Salzwasser geben und ca. 20 – 30 Min. garziehen lassen.

Käsesoße

Menge:	Zutaten:	Zubereitung:
30 g	Fett	Im Topf erwärmen
1	kleine Zwiebel – fein gewürfelt	andünsten
30 g	Mehl	Dazugeben und kurz mitdünsten.
250 ml	Gemüsebrühe	Aufgießen und bei schwacher Hitze etwa 5 – 10 Min. köcheln lassen.
250 ml	Milch	
100 g	geriebener Käse oder Schmelzkäse	Zu der Soße geben und gut unterrühren, bis der Käse geschmolzen ist.
	Salz, Pfeffer, Muskat etwas Weißwein	Die Soße abschmecken und zu den Spinatknödeln servieren.

Wir wünschen
gutes Gelingen!

