



Spinatknödel mit Tomaten Sugo

Schwierigkeitsgrad



Ca. 4-6
Portionen



60 Minuten

Zutaten:

400 g	TK Blattspinat
1	Zwiebel
100 g	Butter
250 ml	Milch
2	Trockene Brötchen
250 - 300 g	Paniermehl
2 Kugeln	Mozzarella
50 g	Geriebener Parmesan
80g	Mehl
6	Eier
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
1 Dose	Gehackte Tomaten
1 Dose	Passierte Tomaten
	Salz, Pfeffer, Oregano, Balsamico und Zucker

Zubereitung:

Spinat auftauen lassen und fein hacken. Mozzarella klein würfeln. Butter schmelzen.

Alles in eine große Schüssel geben. Brötchen in kleine Würfel schneiden und dazugeben, ebenso die Milch, Eier, Parmesan und Mehl.

Die Masse kräftig würzen. Hier nicht sparsam sein.

Nun die Hälfte vom Paniermehl zugeben und verkneten.

Dann noch so viel Paniermehl dazugeben dass eine gut formbare, aber nicht zu feste Masse entsteht.

Masse etwas ziehen lassen.

Die große Ofenhexe gut einfetten.

Aus der Masse 12-15 Knödel Formen und in die Ofenhexe legen.

Zauberstein oder Servierzauberer als Deckel auflegen und im Backofen bei 200 Grad 30 Minuten garen.

Dann den Deckel abheben und noch weitere 10-15 Minuten garen lassen.

In der Zwischenzeit in einem kleinen Topf die Tomaten erhitzen und mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Mit etwas Zucker und dunklem Balsamico Essig abschmecken. Parmesan reiben oder in Hobel schneiden.

Knödel mit Tomaten Sugo und Parmesan servieren.