



## Käse-Spinat-Knödel

Hauptgericht

### ZUTATEN

300 g Brötchen vom Vortag  
300 g Blattspinat (Tiefkühlkost)  
200 g Heinrichsthaler Gouda Portion  
150 ml Milch  
100 g Butter  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Butter  
3 Eier  
Pfeffer, Muskat und Salz zum Würzen

### ZUBEREITUNGS-ZEIT

60 min

### SCHWIERIGKEITS-GRAD

Mittel

### ZUBEREITUNG

Brötchen vom Vortag in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Zwiebeln und Knoblauch fein zerkleinern. Den aufgetauten Spinat auspressen, grob hacken und die Heinrichsthaler Gouda Portion in kleine Würfel schneiden.

Anschließend Butter in einer Pfanne zerlassen und Zwiebeln und Knoblauch darin dünsten. Spinat dazugeben und kurz mitdünsten. Die Milch dazugeben und erwärmen. Drei Eier und die Spinatmilch über die Brötchen geben und ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Heinrichsthaler Käse hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Nun mit den Händen eine gleichmäßige Masse entstehen lassen. Danach gleichgroße Nocken formen.

Nocken in einem Topf mit reichlich Salzwasser geben und bei milder Hitze ca. 20 Minuten ziehen lassen. Hinweis: Bevor die Nocken ins Wasser gegeben werden, sollte dieses nicht mehr kochen.

Tipp: Wer es noch käsiger möchte, kann die Nocken zum Beispiel mit Gemüse in eine Auflaufform geben, mit Heinrichsthaler Reibekäse bestreuen und noch einmal 15 Minuten im Ofen überbacken.

*guten  
appetit!*