

# Spinat-Knödel

## Für 6 Personen

400 g Blattspinat	300 g Ricotta	150 g Weizenmehl
200 g Grana Padano	2 mittelgroße Zwiebeln	5 Eigelb
4 EL Butter	Salz, Pfeffer, Muskatnuss	

### Spinat vorbereiten:

Frischen Spinat gründlich waschen. 2 EL Butter in einer Pfanne schmelzen, Spinat hineingeben, zusammenfallen lassen, in ein Sieb geben. Die Flüssigkeit gründlich aus dem warmen Spinat drücken am besten mit einem Tuch, fein hacken. Zwiebeln sehr fein hacken, in 2 EL Butter glasig dünsten, Spinat zugeben, mit Salz, Pfeffer, frisch geriebenem Muskat abschmecken. Alles abkühlen lassen.

### Teig kneten:

Übrige Zutaten in einer großen Schüssel verrühren. Spinat-Zwiebel-Mischung unterarbeiten, zu einem gleichmäßigen Teig kneten, eventuell noch Mehl zugeben.

### Knödel formen:

Aus dem Teig mit den Händen oder mit 2 Esslöffeln Knödel formen mit etwa 3 bis 4 cm Durchmesser. Im Kühlschrank abgedeckt 30 Minuten gehen lassen, besser mehrere Stunden.

### Knödel kochen:

Wasser in großem Topf aufkochen, Knödel für vier bis sechs Minuten darin köcheln, herausholen.

test Dezember 2019