



Spinat Nocken mit Parmesan und Salbei Butter

500g	frischer Blattspinat
50g	geriebener Parmesan oder Bergkäse
250g	Weißbrot vom Vortag
2	Bio Eier
150g	flüssige Sahne
50g	Butter
4 - 5 EL	Mehl
Salz & Pfeffer, frisch gemahlen	
Muskatnuß, frisch gerieben	



Zubereitung für 4 Personen

Weißbrot in kleine Würfelchen schneiden. Die Sahne einmal aufkochen und über die Brotwürfel geben. Gut durchziehen lassen.

In der Zwischenzeit den Spinat putzen, waschen und die Stiele entfernen. In kochendem Wasser ganz kurz blanchieren. Danach den Spinat ausdrücken, damit die überflüssige Feuchtigkeit entfernt wird.

Die Brotwürfel, den Spinat, die Eier und das Mehl in der Schüssel zu einem Knödelteig verkneten und kräftig mit den Gewürzen abschmecken.

Einen großen Topf mit Salzwasser zum kochen bringen. Den Knödelteig in eine längliche Wurstform rollen und fest in Frischhaltefolie einwickeln. Die Enden richtig fest gegeneinander verdrehen. Die Folie sollte groß genug sein, damit kein Knödelteig herausgedrückt werden kann. Die Masse auf 2 oder 3 Rollen aufteilen und ca. 20 min. in leicht kochendem Wasser köcheln.

Knödelrollen herausnehmen, etwas abkühlen lassen und schräg in dickere Scheiben schneiden. In einer Pfanne die Butter zerlassen, Salbeiblätter dazugeben und die Spinatnocken von beiden Seiten in der Butter kurz schwenken.

Auf Teller anrichten, Käse drüber hobeln und mit einem kräftigen Weißwein genießen.