



Spinatknödel mit Nussbutter und Bergkäse

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
🍲 25min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Spinatknödel	800 g
Butter	120 g
Bergkäse	60 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, großer Topf mit Deckel, große Pfanne, feine Reibe, Schneebesen

1. In einem Topf ca. 4 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Knödel im leicht simmernden, nicht sprudelnd kochenden Salzwasser auf niedriger bis mittlerer Stufe ca. 12 Min. gar ziehen lassen. Die Knödel sind fertig, wenn sie an die Oberfläche steigen.
2. Butter grob würfeln und in einem Topf auf mittlerer bis hoher Stufe schmelzen. Wenn die Butter gerade beginnt braun zu werden und nussig zu duften, diese in eine Pfanne füllen und sogenannte Nussbutter beiseitestellen.
3. Bergkäse grob reiben. Fertige Knödel mithilfe eines Schaumlöffels aus dem Wasser entnehmen und zur Nussbutter in die Pfanne geben. Spinatknödel mit etwas Salz in der Butter auf mittlerer Stufe ca. 1–2 Min. goldbraun schwenken.
4. Spinatknödel auf Tellern anrichten und mit übriger Nussbutter beträufelt und Bergkäse bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	645 kcal
Kohlenhydrate	53 g
Eiweiß	18 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	39 g