Spinatknödel "Dom" I

www.fitdurchsleben.com

Mit Blattspinat -

Zutaten für 5 Personen:

250	g	Blattspinat, fein gehackt
50	g	Knödelbrot
125	g	Topfen
2	EL	Grieß
2	EL	Parmesan
2	EL	Weizenmehl, glatt
2	St.	Eier
		Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat

Herstellung:

1. Alle Zutaten miteinander vermengen und ca. 10 Minuten ziehen quellen lassen.
2. Masse gut abschmecken.
3. 10 Knödel drehen und in Salzwasser ca. 8 – 10 Minuten ziehen lassen.

Erklärung:
„Dom" steht für Domstube. . .

Andreas Virgolini

Dipl. Diätkoch, Küchenmeister