Spinat-Graukäse-Krapferl

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 5 Personen:

300	g	Toastbrot (7-8 Scheiben, ohne Rinde, in Würfel geschnitten)
180	ml	Milch
120	g	Zwiebeln
1	ST	Knoblauchzehe
40	g	Butter
190	g	Blattspinat TK, aufgetaut und ausgerückt (350g TK)
1	ST	Ei
2	ST	Eidotter
60	g	Mehl, glatt
140	g	Graukäse
220	g	Landfrischkäse(Cottage Cheese)
		Salz, Pfeffer aus der Mühle
		Muskatnuss gemahlen

Butterschmalz zum Braten

Herstellung:

1. Toastbrotwürfel in lauwarmer Milch einweichen.
2. Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden und in heißer Butter goldbraun rösten.
3. Mit den eingeweichten Brotwürfeln vermengen.
   Den Spinat mit Ei sowie Eidotter (am besten im Cutter) fein pürieren.
4. Zusammen mit Mehl und geriebenem Käse in die Brotmasse einarbeiten.
5. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
6. Mit feuchten Händen etwa 12 flache Krapferl (ca. 50 g schwer) formen, jeweils etwas Cottage Cheese darauf geben, zusammenklappen und wieder zu flachen Krapferln formen.
7. Die Krapferl in Butterschmalz beidseitig goldbraun braten und auf Küchenkrepp gut abtropfen lassen.