

# Vorspeise

Tiroler Spinatknödel mit Bergkäse und Salbeibutter

Zutaten:

250 g Weißbrot Kastenweißbrot oder Toast

120 g Blattspinat TK

2 St. Eier Größe L

40 ml Milch

2 EL Semmelbrösel

0.5 St. Zwiebeln

140 g Butter

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

0.2 Bund Salbei

60 g Bergkäse

Zubereitung:

**Tiroler Spinatknödel mit Bergkäse:**Das Kasten-Weißbrot in Würfel schneiden. Fein gewürfelte Zwiebel in etwas Butter anschwitzen, Milch aufgießen, würzen und über die Brotwürfel gießen. Den Blattspinat leicht ausdrücken, grob hacken und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Eier aufschlagen, mit Spinat im Messbecher zusammen fein pürieren. Die Spinatmischung ebenfalls zum Knödelbrot gießen, ein paar Semmelbrösel noch zugeben und vorsichtig vermengen. Ggf. noch abschmecken.Die Spinatmasse mit feuchten Händen zu Knödeln a ca. 110g formen und anschließend in das leicht siedende Salzwasser geben. Etwa 15-20 Minuten lang gar ziehen lassen.

**Salbeibutter:**Die Butter in einer Pfanne aufschäumen, Salbeiblätter zugeben, kurz durchschwenken und über die angerichteten Spinat-Knödel geben. Mit gehobeltem Bergkäse bestreuen.