

---

# LIEBLINGSSPEISEN UNSERER KG-KINDER

---

## SPINATKNÖDL

---

50dag Knödlbrot

¼ l Milch

20dag Blattspinat

25dag passierter Spinat

2 Eier

125dag Magertopfen

6dag Zwiebel

5dag Butter

Salz, Pfeffer

Knödlbrot mit heißer Milch übergießen und ziehen lassen. Blattspinat fein schneiden und den passierten Spinat dazugeben. Zwiebeln in Butter anrösten, zum Spinat geben, mit Salz und Pfeffer, evtl. Knoblauch und Musakt würzen. Zur Knödlmasse ca. 1 Esslöffel Mehl, die Eier zugeben. Topfen und Spinatmasse unterheben und bissl ziehen lassen.

Knödl formen und in Salzwasser kochen. Mit zerlassener Butter und Parmesan servieren.

Wer mag, kann in die Knödl auch ein kleines Stück Gorgonzola geben oder die Knödl mit Gorgonzolasauce servieren.