



# Schwäbische Spinat - Knöpfle mit Gehacktes Klößchen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Beliebt und immer wieder gern gegessen, prima für jeden Tag

## Zutaten

- Für die Spinat - Knöpfle:
- 200 g TK-Spinat, aufgetaut, gut ausgepresst, fein gehackt
- 425 g Mehl, gesiebt
- 3 ganze Eier
- 70 ml Milch
- 70 ml Wasser
- Salz, Muskatnuss
- Für die Gehacktes Klößchen:
- 300 g gemischtes Gehacktes
- 1 ganzes Ei
- 1 mittelgroße Zwiebel, gehackt
- 1 altbackenes Brötchen, eingeweicht, zerbröselt
- 2 El gehackte Petersilie
- 2 El Pflanzenöl
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Sauce:
- 200 ml flüssige Sahne
- 30 g Butter
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 El gehackte Petersilie
- 1 Tl gehackter Thymian

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Spinat - Knöpfle:

## **Schritt2**

Den Spinat salzen, pfeffern und mit etwas Muskatnuss würzen.

## **Schritt3**

Das Mehl darüberstäuben, die Eier, Milch und Wasser verrühren.

## **Schritt4**

Mit einem Kochlöffel so lange kräftig schlagen, bis der Teig Blasen wirft.

## **Schritt5**

In einem großen, flachen Topf mit Salzwasser, den Knöpfe Teig portionsweise, mit einem Knöpfe Hobel (ersatzweise einer Kartoffelpresse) ins kochende Wasser hobeln.

## **Schritt6**

Kurz aufkochen, bei mittlerer Hitze 5 min. ziehen lassen bis sie oben schwimmen.

## **Schritt7**

Mit einer Schaumkelle herausheben, abschrecken, gut abtropfen lassen.

## **Schritt8**

Die Klößchen:

## **Schritt9**

Das Gehackte mit den zerbröselten Brötchen, den Zwiebeln, dem Ei, Petersilie und den Gewürzen zu einem glatten Fleischteig verkneten.

## **Schritt10**

Mit feuchten Händen kleine Klößchen formen.

## **Schritt11**

In einer Stielpfanne mit heißem Pflanzenöl rund herum anbraten, zunächst aus der Pfanne nehmen.

## **Schritt12**

Noch etwas Butter mit den Zwiebeln 2 - 3 min. anschwitzen und die Sahne aufgießen.

## **Schritt13**

Creinig einkochen lassen, nachschmecken, zuletzt die Kräuter und die Fleischklößchen unterheben.

## **Schritt14**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt15**

Die Knöpfe in schäumender Butter anbraten, anrichten und die Fleischklößchen darüber geben.

**Rezeptart:** Schwäbisch **Tags:** schwäbisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schwaebische-spinat-knoepfle-mit-gehacktes-kloesschen/>