



Spinatknödel auf Bavarie blue Sauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 12m
- **Fertig in** 22m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '22', 'cook_time' : '12m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fleischlos, herzhaft, für jeden Tag, preiswert

Zutaten

- Für die Knödelmasse:
 - 5 altbackene Brötchen
 - Ca. 1/4 l warme Milch
 - 1 Tl Mehl
 - 3 ganze Eier
 - Pfeffer, Salz, Muskatnuss
- Für den Spinat:
 - 400 g frischer Freilandspinat
 - 1 EL Butter
 - 1 Zwiebel, gewürfelt
 - 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- Die Bavarie blue Sauce:
 - 1 EL Butter
 - 100 g Bavaria blue
 - 1/4 l Sahne
 - Etwas geriebener Parmesan
 - 1 Prise Pfeffer oder Cayenne

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Vorbereitungen:

Schritt3

Die Brötchen zunächst in Scheiben oder Würfel schneiden und mit der lauwarmen Milch übergießen, abdecken, durchziehen lassen.

Schritt4

Den Spinat putzen, von groben Stielen befreien, mehrfach waschen und gut ablaufen lassen.

Schritt5

Spinatknödel:

Schritt6

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch und der Butter glasig anschwitzen und den Spinat dazu geben, kurz zusammen fallen lassen, salzen, pfeffern.

Schritt7

Etwas abkühlen lassen, grob hacken und zum Brot geben.

Schritt8

Mit den Eiern und dem Mehl gut vermischen, verarbeiten und mit feuchten Händen kleine Knödel formen.

Schritt9

In Salzwasser 10 - 12 min. leise simmern lassen, bis sie oben schwimmen.

Schritt10

Die Bavarie blue Sauce:

Schritt11

Den Bavarie blue grob zerbröckeln und mit der Butter und der Sahne erhitzen, zerfallen lassen. Einmal kurz aufkochen lassen, herzhaft mit etwas Cayenne nachschmecken, ev. leicht mit Speisestärke binden.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die Spinatknödel auf der Gorgonzolasoße anrichten, mit geriebenem Parmesan bestreuen oder extra reichen.

Rezeptart: Bayerisch **Tags:** fleischlos, für jeden tag, herzhaft, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spinatknodel-auf-bavarie-blue-sauce/>