

Alpkäse-Knödel



Zutaten für 4 Personen

- 150 g Blattspinat
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g älteres Weissbrot
- 1,5 dl Milch
- 7 EL Butter
- 100 g Alpkäse
- 2 Eier
- 2 EL Mehl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Blattspinat gründlich reinigen und trocken schütteln. Danach grob schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch fein schneiden. In einer Pfanne zwei Esslöffel Butter schmelzen und die Zwiebeln und den Knoblauch bei mittlerer Hitze dünsten. Abkühlen lassen.

Das Weissbrot in sehr kleine Würfel schneiden. Den Alpkäse grob reiben.

Die Eier und die Milch in einer grossen Schüssel verrühren. Die Mischung aus Zwiebeln und Knoblauch, das fein gewürfelte Weissbrot sowie den grob geriebenen Alpkäse hinzugeben. Am Schluss den Spinat und das Mehl zur Masse geben und alles gut mischen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Je nach Konsistenz der Masse noch etwas Milch oder Mehl dazugeben. Die Masse etwa 15 Minuten ruhen lassen.

Mit leicht angefeuchteten Händen Knödel in der gewünschten Grösse formen.

In einem grossen Topf gut gesalzenes Wasser aufkochen. Die Temperatur reduzieren und die Knödel sehr vorsichtig in das heisse Wasser geben. Die Knödel je nach Grösse zwischen 10 und 15 Minuten ziehen lassen.



In der Zwischenzeit die restliche Butter in einem Topf bei kleiner Hitze langsam bräunen.

Die Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen. Auf einem Teller anrichten und mit der Butter beträufeln.

Alpkäse-Knödel können als Vor- oder Hauptgang serviert werden. Ein gemischter Salat passt sehr gut dazu.