

# Knödel au fromage d'alpage



## Ingrédients pour 4 personnes

- 150 g d'épinards
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 200 g de pain blanc rassis
- 1,5 dl de lait
- 7 cs de beurre
- 100 g de fromage d'alpage
- 2 œufs
- 2 cs de farine
- sel, poivre

## Préparation

Nettoyer soigneusement les feuilles d'épinards et les essorer. Couper les feuilles grossièrement, émincer finement les oignons et l'ail. Faire fondre deux cuillères à soupe de beurre dans une poêle et y faire revenir les oignons et l'ail à feu moyen. Laisser refroidir.

Couper le pain blanc en très petits dés. Râper grossièrement le fromage d'alpage.

Battre les œufs et le lait dans un grand saladier. Ajouter le mélange d'oignons et d'ail, le pain blanc coupé en petits dés et le fromage d'alpage grossièrement râpé. Enfin, ajouter les épinards et la farine à la préparation et bien mélanger le tout. Saler et poivrer. Ajouter un peu de lait ou de farine selon la consistance. Laisser reposer pendant environ 15 min.

Former des boulettes de la taille souhaitée avec les mains légèrement humides.

Faire bouillir de l'eau bien salée dans une grande casserole. Réduire la température et plonger délicatement les knödel dans l'eau chaude. Pocher les knödel entre 10 et 15 min selon leur taille.



Pendant ce temps, faire dorer lentement le reste du beurre dans une casserole à feu doux pour préparer le beurre noisette.

Retirer les knödel de l'eau avec une écumoire. Dresser sur une assiette et napper de beurre.

Les knödel au fromage d'alpage peuvent être servis en entrée ou en plat principal. Ils sont particulièrement savoureux accompagnés d'une salade mêlée.