

POSTSTUBE

GASTLICHKEIT IN TRAUNKIRCHEN SEIT 1327

REZEPT SPINATKNÖDEL

aus dem Wirtshaus Poststube 1327 im Symposion Hotel Post Traunkirchen

Spinatknödel

Rezept für 4 Personen

100 g Tiefkühlspinat ausgedrückt

350 g Knödelbrot in Würfel

150 ml Milch

2 Eier

½ Zwiebel mit 2 EL Butter langsam braun gebraten

1 Knoblauchzehe

Salz, Muskat, gehackte Petersilie

2 EL Parmesan

1 EL Gervais

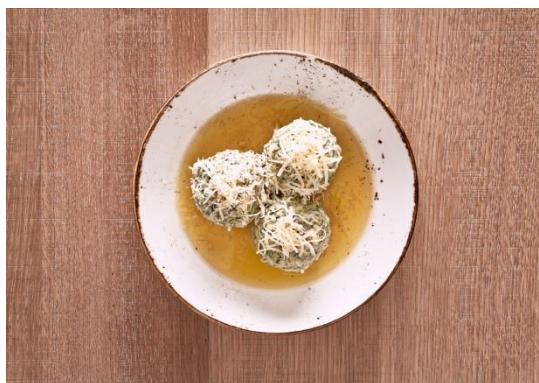
150 g Bergkäse gerieben

100 g braune Butter zum Anrichten

Spinat im Standmixer mixen. Milch und Zwiebel zum Knödelbrot geben, mit Salz, Muskat und geriebenem Knoblauch würzen. Parmesan, Petersilie und Gervais zufügen. Durchmischen und zugedeckt rasten lassen.

Knödel formen und 10 min im heißen Wasser leicht köcheln. Deckel draufgeben.

Knödel aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Auf den Teller geben, mit Bergkäse bestreuen und mit brauner Butter umgießen.



**Familie Gröller, Küchenchef Lukas Lepsic und das Team des Symposion Hotel Post Traunkirchen
wünschen gutes Gelingen und einen guten Appetit!**