Spinatklößchen mit Parmesan

Vegetarisch » Spinat-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 1kg Blattspinat
» 200g Weißbrot
» 125ml Milch
» 2EL geh. Petersilie
» 150g ger. Parmesan
» 1 geh. Knoblauchzehe(n)
» 2 Ei(er)
» Salz & Pfeffer
» Muskat
» 3EL Semmelmehl
» 4EL Butter/Margarine

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Spinat auftauen. Brot grob zerteilen, mit lauwarmer Milch übergießen. Spinat, Petersilie, Parmesan, Knoblauch, Eier unterziehen, würzen.

2. So viele Semmelbrösel unterziehen, bis ein formbarer Teig entsteht. Klöße formen, in siedendem Salzwasser ca. 8min sanft ziehen lassen. Mit heißer Butter und eventuell Parmesan anrichten.

Nährwerte: 400kcal/E31g/F15g/KH36g pro Portion

angelegt am: 21.04.2003 Rezept-Nr: 295

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke