



SPINATKNÖDEL MIT PILZRAHM



75 Min.



Vegetarisch

Zutaten 4 Portionen

200 g	hartes Weißbrot, fein gewürfelt
150 ml	warme Milch
1	rote Zwiebel(n)
15 g	Butter
200 g	Baby Spinat
1 Packung(en)	Petrella mit frischen Kräutern (á 125 g)
2	Ei(er), Gr. M
160 g	Weizenmehl
etwas	Salz und Pfeffer
300 g	kleine, braune Champignons
2 EL	Rapsöl
1 Packung(en)	Petrella mit frischem Schnittlauch (á 125 g)
100 ml	Gemüsebrühe

Petrella Produkte



Petrella Kräuter



Petrella Schnittlauch



SPINATKNÖDEL MIT PILZRAHM



75 Min.



Vegetarisch

So wird's gemacht

1. Getrocknete Brotwürfel und Milch in einer Schüssel verrühren und ca. 15 Minuten ruhen lassen.
2. Währenddessen Zwiebel(n) schälen und würfeln, dann mit Butter in der Pfanne glasig dünsten. Spinat waschen, putzen und sehr klein hacken.
3. Petrella Kräuter, gedünstete Zwiebel, gehackten Spinat, Eier und Mehl zum Brot geben und mit den Händen verkneten. Dann mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Masse mit feuchten Fingern kleine Knödel rollen.
4. Einen sehr großen Topf mit Salzwasser leicht zum Kochen bringen, Knödel hineingeben und auf mittlerer Hitze ca. 15-18 Minuten garen lassen.
5. Für die Pilzrahmsauce die Champignons putzen, in Scheiben schneiden und halbieren.
6. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons anbraten. Petrella Schnittlauch zugeben mit Gemüsebrühe verrühren und abschmecken.
7. Knödel auf Teller verteilen und mit der Pilzrahmsauce servieren.