

Spinatnocken mit Parmesanhobeln und Tomaten



Zutaten für 4 Personen:

Spinatnocken:

350 g Spinat frisch oder gefroren

200 g Knödelbrot (kann auch eine Mischung aus Schwarzbrot- und Semmelknödelbrot sein)

160 ml Milch, lauwarm

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 Eier

4 EL Mehl

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

2 - 3 EL geschmolzene Butter

Topping:

2-3 EL Butter

Cocktailtomaten

gehobelter Parmesan

Das Knödelbrot wird mit der lauwarmen Milch übergossen und lässt man etwa 10 Minuten ziehen. Den Spinat waschen, trockenschleudern und klein hacken. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe klein hacken und in Butter andünsten.

Den frischen oder gefrorenen Spinat zugeben und 1-2 Minuten mit dünsten lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig abschmecken und abkühlen lassen. Die Eier, gut durchmischen und nochmals 10 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit Wasser zum Sieden bringen, etwas Salz einstreuen.

Mit 2 Esslöffel werden aus dem Teig Nocken geformt und in leicht wallendem Salzwasser 10-12 Minuten gegart.

In der Zwischenzeit wird die Butter geschmolzen bis sie nussig zu duften anfängt und golden wird. Die Tomaten kurz anbraten und die fertigen Nocken mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen. Nocken zur Butter hinzufügen, kurz anbraten und vor dem Servieren mit Parmesanspännen garnieren.

