

Schwäbische Spinat - Knöpfle mit Gehacktes Klößchen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Beliebt und immer wieder gern gegessen, prima für jeden Tag

Zutaten

- Für die Spinat - Knöpfle:
- 200 g TK-Spinat, aufgetaut, gut ausgepresst, fein gehackt
- 425 g Mehl, gesiebt
- 3 ganze Eier
- 70 ml Milch
- 70 ml Wasser
- Salz, Muskatnuss
- Für die Gehacktes Klößchen:
- 300 g gemischtes Gehacktes
- 1 ganzes Ei
- 1 mittelgroße Zwiebel, gehackt
- 1 altbackenes Brötchen, eingeweicht, zerbröselt
- 2 El gehackte Petersilie
- 2 El Pflanzenöl
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Sauce:
- 200 ml flüssige Sahne
- 30 g Butter
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 El gehackte Petersilie
- 1 Tl gehackter Thymian

Zubereitungsart

Schritt1

Die Spinat - Knöpfle:

Schritt2

Den Spinat salzen, pfeffern und mit etwas Muskatnuss würzen.

Schritt3

Das Mehl darüber stäuben, die Eier, Milch und Wasser verrühren.

Schritt4

Mit einem Kochlöffel so lange kräftig schlagen, bis der Teig Blasen wirft.

Schritt5

In einem großen, flachen Topf mit Salzwasser, den Knöpfe Teig portionsweise, mit einem Knöpfe Hobel (ersatzweise einer Kartoffelpresse) ins kochende Wasser hobeln.

Schritt6

Kurz aufkochen, bei mittlerer Hitze 5 min. ziehen lassen bis sie oben schwimmen.

Schritt7

Mit einer Schaumkelle heraus heben, abschrecken, gut abtropfen lassen.

Schritt8

Die Klößchen:

Schritt9

Das Gehackte mit den zerbröselten Brötchen, den Zwiebeln, dem Ei, Petersilie und den Gewürzen zu einem glatten Fleischteig verkneten.

Schritt10

Mit feuchten Händen kleine Klößchen formen.

Schritt11

In einer Stielpfanne mit heißem Pflanzenöl rund herum anbraten, zunächst aus der Pfanne nehmen.

Schritt12

Noch etwas Butter mit den Zwiebeln 2 - 3 min. anschwitzen und die Sahne aufgießen.

Schritt13

Creinig einkochen lassen, nachschmecken, zuletzt die Kräuter und die Fleischklößchen unter heben.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Die Knöpfe in schäumender Butter anbraten, anrichten und die Fleischklößchen darüber geben.

Rezeptart: Schwäbisch **Tags:** schwäbisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schwaebische-spinat-knoepfle-mit-gehacktes-kloesschen/>