

Brennesselspinatknödel

600 g Knödelbrot

3 Eier, ¼ lt. Milch

1/8 lt. Brennesselsud

Butter, Zwiebel, Salz

4 EL Bergkäse fein gerieben

4 EL Mehl, ein 3-Liter-Gefäß voll mit losen

Brennesselblättern (nur junge Triebe verwenden)

Zubereitung: Brennessel blanchieren, 1/8 lt. vom Sud zurück behalten, abseihen und kalt abschrecken, anschließend in Küchenmaschine pürieren (nicht ganz so fein wie Cremespinat). Inzwischen Eier mit Milch und Brennesselsud versprudeln, salzen, mit dem Knödelbrot vermischen und ziehen lassen. Geriebenen Bergkäse, den in Butter sautierten Zwiebel, die pürierten Brennesselblätter und das Mehl dazugeben, gut durchmischen aber nicht kneten. Mit nassen Händen Knödel formen, in kochendem Salzwasser, nicht zugedeckt 15 min. kochen lassen. Mit brauner Butter, Bergkäse, Röstzwiebel und Schnittlauch anrichten.