



Andi Landshammer  
Watzling 21  
84405 Dorfen

Tel.: 08081 9561582  
Mobil: 0170 3533554  
www.gaertnereianderisen.de

---

Liebe KundInnen,

Wir möchten Sie informieren, dass Feldsalat, Winterpostelein und getrocknete Pepperoni aus Eigenanbau stammen.

Diese Woche empfehlen wir:

## Spinatknödel

---

### **Zutaten:**

5 alte Semmeln, 1/8 l Milch, ca. 500 g Spinat, 2 Eier, 60 g Butter, 50 g klein gewürfelter Bergkäse, Salz und Pfeffer, Semmelbrösel, ein paar Salbeiblätter, Parmesan zum Bestreuen

### **Zubereitung:**

Semmeln klein würfeln oder feinblättrig schneiden. Mit heißer Milch übergießen

---

Spinat in wenig heißer Butter zerfallen lassen und so lange dünsten, bis die Flüssigkeit verschwunden ist. Dann pürieren und unter den Knödelteig mischen.

---

Verschlagene Eier und Bergkäse (kann auch weggelassen werden) in die Masse einarbeiten. Salzen und pfeffern. Falls die Masse zu weich wird, Semmelbrösel einarbeiten.

---

Mit nassen Händen runde Knödel formen und in siedenden Wasser so lange ziehen lassen, bis sie sich umdrehen.

---

Salbeiblätter klein hacken. Restliche Butter schmelzen und Salbei dazugeben. Salzen und einmal aufschäumen lassen. Anschließend die Knödel mit der Butter beträufeln.

---

Wer will, kann einen Klacks dicker Tomatensoße dazu reichen. Bei Tisch mit geriebenem Käse bestreuen.

Einen guten Appetit und eine schöne Woche wünscht das avantiandi -Team!