

## Resis



## Spinatknödel

Zutaten: 250g Knödelbrot,  
250 g Magertopfen,  
200g Blattspinat (ev. tiefgefroren) fein gehackt,  
1/2 Zwiebel,  
2 zerdrückte Knoblauchzehen,  
3 Eier,  
Salz und Pfeffer.

Zubereitung: Knödelbrot, Topfen und Spinat vermengen.  
Die übrigen Zutaten dazugeben und zu einen festen Teig vermengen.  
Knödel formen und in Salzwasser kochen.  
Mit brauner Butter und Parmesan,  
oder mit Käsesauce,  
oder mit Tomaten-Basilikumsauce servieren.