



## Spinat-Kaspressknödel

### Zutaten (4 Personen)

270 g Semmelwürfel

300 g frischer Blattspinat

175 ml Milch

1-2 Knoblauchzehen

1 Zwiebel

2 Eier

3 EL Vollkornmehl

Salz

Ca. 150 g Käse nach Geschmack & Intensität

Öl & Semmelbrösel zum Herausbraten

### Für den Schnittlauch-Kressedip

1 Knoblauchzehe

1/2 Bund Schnittlauch

125 g Sauerrahm

125 g Naturjoghurt

1 Handvoll Gartenkresse

Salz, Pfeffer

### Zubereitung

Die Semmelwürfel in eine Schüssel geben, mit der Milch übergießen und mit den Händen durchrühren. Eier und Salz dazugeben.

Zwiebel und Knoblauch fein schneiden. Den Blattspinat gut waschen und ebenfalls klein hacken. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, zuerst die Zwiebel goldig rösten, dann den Knoblauch mitrösten und zum Schluss den gehackten Blattspinat unterrühren und vom Herd nehmen. (Achtung, dazu braucht ihr einen ziemlich großen Topf 😊) Den Käse in kleine Würfel schneiden. Gemeinsam mit dem überkühlten Blattspinat zur Laibchenmasse geben und mit den Händen durchmischen, verkneten. Um die Konsistenz der Masse noch zu festigen, Mehl dazugeben.

Aus dem fertigen Teig Laibchen formen, in Semmelbrösel wenden und in etwas Öl von beiden Seiten goldbraun herausbraten.

Währenddessen Knoblauch pressen und Schnittlauch schneiden. Beides mit Sauerrahm, Joghurt und Kresse verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.