

Tiroler Spinatknödel mit Tomatensugo



Zutaten:

250g Brötchen
125 ml Milch
2 Eier
50 g Käse (würzig)
250g passierter Spinat
120g Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
Semmelbrösel

Zubereitung:

Semmeln klein schneiden und als Knödelbrot in eine große Schüssel geben. Die Semmelknödel mit warmer Milch übergießen und salzen. Eier verquirlen und zur Knödelmasse geben, dann die Masse kurz ruhen lassen. Käse und Spinat dazugeben und die ganze Masse gut durchkneten. Zwiebeln in einer Pfanne mit der Butter anschwitzen, bis sie goldbraun sind. Knoblauch zu den Zwiebeln geben, kurz mitdünsten und das Butter-Knoblauch-Zwiebel-Gemisch zu den restlichen Zutaten geben. Alles gut durchkneten und etwa eine halbe Stunde rasten lassen.
Im Salzwasser ca. 20 Minuten

Zutaten Tomatensugo:

500gr. Babytomaten
1 EL Tomatenmark
1 EL Honig
1 EL Thymian getrocknet
Salz & Pfeffer
1 Knoblauch Zehe
1 kleine Rote Zwiebel

Zubereitung:

Erklärung am Montag:
