

Spinatknödel mit Salbeibutter

Rezept für 4 Personen

Zutaten für 4 Personen:

250g altbackene Brötchen
125 ml zimmerwarme Milch,
eventuell etwas mehr
Salz
2 Eier m Größe
250 g frischer Blattspinat
50g Bergkäse
1 mittlere Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter

Ausserdem:

Semmelbrösel bei Bedarf
80g Butter
4-5 Salbeiblätter
1 EL geriebenen Parmesan
evt. Schnittlauchblüten zum
Garnieren

Benötigte Utensilien:

1 große Schüssel
Schneidebrett
Messer
Salatschleuder oder Küchentuch
Pfanne
1 großer Topf

Wir haben wieder Lust auf Frühlingsfarben und das spiegelt sich nicht nur in der Natur wieder sondern auch auf unseren Tellern.

Frisches Grün umhüllt von einer zarten Salbei-Butter Note. Ein köstliches Frühlingsgericht das gute Laune und köstlichen Genuss verspricht.

Rezept

Das Rezept erhalten Sie in unserem Onlinekochkurs. Kochen Sie gemeinsam mit Teilnehmer*innen aus ganz Deutschland und kommen Sie mit auf eine virtuelle kulinarische Reise. Denn hier heißt es: Zusammen isst man weniger allein.

Eine Anmeldung gilt pro Haushalt.

Ihre Reiseleiterin an diesem Abend ist Monika Fahlbusch aus der vhs Eschweiler.

Dienstag, 14.03.2022; 18 bis ca. 19:30 Uhr (2 UE)

Technik-Check und Kennenlernen ab 17:30 Uhr

Kosten: 15 EUR je Haushalt