



Spinatknödel mit Lauchsauce

Zubereitung

Eier, Milch und Salz versprudeln, mit klein geschnittenen und in Öl angeschwitzten Zwiebeln unter die Semmelwürfel mengen.

Aufgetauten Spinat grob schneiden und unterrühren. Ziehen lassen, Mehl untermischen und mit nassen Händen Knödel formen.

In Salzwasser ca. 15 Minuten kochen.

Für die Sauce den Lauch waschen und in Ringe schneiden, in Bona Pflanzenöl anschwitzen, danach mit Wein aufgießen, Suppe dazugießen, würzen und köcheln lassen, bis der Lauch weich ist.

Zum Schluss die Crème fraîche dazugeben.

Dieses Rezept (+Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Astrid Viertl.

Zutaten

für ca. 10 Knödel:

250 g Semmelwürfel

80 g Bona Pflanzenöl

90 g Zwiebel

60 g Mehl

250 ml Milch

2 Eier

4 g Salz

200 g Spinat (TK)

Für die Sauce:

2 Stangen Lauch

200 ml Gemüsesuppe

50 ml Weißwein

120 g Crème fraîche

Salz, Pfeffer

Kurkuma