

## Serviettenknödel mit Spinat und Parmesan

### Zutaten

1000 g	Weißbrot
ca. 500 ml	Milch
1	Gemüsezwiebel
2	Knoblauchzehen
400 g	Spinat
8	Eier
400 g	Parmesan
etwas	Muskat
	Salz
	Pfeffer

### Zubereitung

Das Brot in Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Die Zwiebel und den Knoblauch fein würfeln und in etwas Butter andünsten.

Die Milch erwärmen und über das geschnittene Brot geben - so viel wie die Masse aufnehmen kann. Gemeinsam mit den restlichen Zutaten einige Minuten ziehen lassen und anschließend gut vermengen damit eine klebrige Masse entsteht.

Diese auf Alufolie geben und einrollen. An den Seiten verschließen und für etwa 30 Minuten im siedendem Salzwasser ziehen lassen. Aus dem Wasser nehmen und abkühlen lassen.

Anschließend die Folie entfernen und in Scheiben schneiden. Vor dem Servieren die Serviettenknödel in Butter anbraten.