



GEFÜLLTE BREZKNÖDEL MIT SPINAT-PILZ-SAUCE

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. Brezn in kleine Stücke schneiden.
2. Milch mit etwas Brühe erwärmen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Währenddessen Zwiebel schälen und fein würfeln.
4. Breznwürfel in eine Schüssel geben. Warme Milchlösung hinzugeben, mischen und mind. 5 Min. einweichen lassen.
5. Champignons putzen und würfeln.
6. Spinat waschen und abtropfen lassen.
7. Wasser in einem großen Topf erhitzen.
8. Breznmischung mit Ei und Mehl mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
9. Mit angefeuchteten Händen aus der Masse Knödel formen (je ca. 60 g Knödelteig pro Knödel, 3 Knödel p. P.). Jeweils eine Mulde hineindrücken, mit Alpenhain Original Obazda füllen und danach verschließen.
10. Knödel ca. 4-5 Min. bei mittlerer Hitze im Topf ziehen lassen.
11. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel 2-3 Min. braten. Champignons hinzugeben und 3-5 Min. mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
12. Dann Spinat grob hacken und mit Sahne und restliche Brühe in die Pfanne geben, mischen und 3-4 Min. köcheln lassen.
13. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein hacken.
14. Breznknödel mit Spinat-Pilz-Sauce mit Schnittlauch garnieren und warm servieren.

ZUTATEN

2

2	Brezn
40 ml	Vollmilch
140 ml	Gemüsebrühe
	Salz
	Pfeffer
1	Zwiebel
200 g	Champignons, braun
60 g	Babyspinat
1	Ei
40 g	Weizenmehl, Typ 405
60 g	Alpenhain Original Obazda
1 EL	Olivenöl
2 Prisen	Muskatnuss, gemahlen
80 ml	Schlagsahne
10 g	Schnittlauch, frisch