

# Spinatnocken mit brauner Butter und geriebenem Käse



[www.groebenhof.at](http://www.groebenhof.at)

*Zutaten: (ca. 6-8 Portionen)*

- 500 g gekochter Blattspinat
- 160 g Tilsiter
- 4 Eßl. doppelgriffiges Mehl
- 100g trockenes Knödelbrot
- 200 g Semmelbrösel
- 2 Eier
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 1 große Zwiebel
- etwas Butter zum anschwitzen

zum Anrichten:

- 100g Butter
- 80 g Bergkas (oder auch Parmesan)
- feingeschnittenen Schnittlauch

*Zubereitung:*

Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in der Butter anschwitzen. Den Blattspinat gut ausdrücken und mit den Eiern in einem Kutter oder Mixer fein pürieren. Spinat und Zwiebel in eine Schüssel geben, mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Tilsiter in feine Würfel schneiden. Tilsiter und Mehl zugeben und gut vermischen. Diese Masse nun mit den Semmelbröseln binden bis eine kompakte Masse entsteht, aus der sich mühelos mit einem Löffel Nocken formen lassen. Die Nocken in kochendem Salzwasser 12 Minuten leicht kochen lassen.

Die Butter zerlassen und erhitzen bis sie "nußbraun" ist. Die Nocken auf Tellern anrichten, den geriebenen Käse darübergeben und mit der Butter übergießen. Mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

Als Beilage reicht man einen gemischten Salat.