

# Brennnessel-Spinatknödel

## mit Traditions-Beinschinken

### Was du dazu benötigst

#### Für die Knödel:

200g Traditions-Beinschinken  
2 Handvoll Brennnesselblätter, frisch  
400g TK-Spinat  
1 Zwiebel, rot  
1 TL Butter  
250g Semmelbrösel  
35g Mehl  
2 Eier  
125ml Milch  
Etwas Salz & Pfeffer

#### Für die Garnitur:

100g Traditions-Beinschinken Etwas  
Butter  
Einige Brennnesselblätter  
Etwas Bergkäse, gerieben



### Zubereitung

Die Brennnesselblätter waschen und mit dem Spinat in einem Topf aufkochen bzw. auftauen lassen. Die Hälfte der Mischung pürieren und auskühlen lassen.

Die Zwiebel schälen, fein hacken, in der Butter andünsten und kurz auskühlen lassen. Den Traditions-Beinschinken kleinschneiden. Die Zwiebelwürfel mit der Brennnessel-Spinat-Mischung, dem Schinken und den restlichen Knödel-Zutaten zu einer Masse verkneten und im Kühlschrank kurz ziehen lassen.

Mit feuchten Händen Knödel aus der Masse formen und diese in gesalzenem Wasser bei mittlerer Hitze für rund 15 Minuten sieden lassen. Abschöpfen und auf Tellern anrichten.

Für die Garnitur die Butter in einer Pfanne erhitzen, den Schinken darin kurz ausbacken. Die Knödel mit dem Schinken, Brennnesselblättern und etwas Bergkäse garniert servieren.

### Tipp

Wer mag, kann etwas geriebenen Käse in die Knödelmasse geben.

### Portionen

4 Portionen/ 20 Knödel **Dauer**  
60 Minuten Zubereitungszeit:  
45 Minuten Kochzeit: 15  
Minuten  
**Level**  
Einfach

