

Spinatnocken mit Salbeibutter



Zutaten:

250 g	entrindetes Weißbrot (vom Vortag)
200 ml	Milch
150 g	frischer Spinat
1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
75 g	Butter
2	Eier (Größe M)
4-6 EL	Mehl
	Salz
	Pfeffer
	frisch geriebene Muskatnuss
3	Zweige Salbei
50 g	frisch geriebener Südtiroler Bergkäse

Zubereitung:

Das Weißbrot in kleine Würfel schneiden. Die Milch leicht erwärmen und über die Brotwürfel träufeln. Alles vermischen und ca. 30 Min. quellen lassen. Den Spinat putzen, gründlich waschen und sehr fein hacken. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein würfeln. In einem Pfännchen 1 EL Butter erhitzen, die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig dünsten. Den Spinat zugeben und kurz trocken dünsten. Diese Mischung zum Brot geben, mit den Eiern und so viel Mehl verkneten, dass die Masse gut bindet. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

In einem breiten Topf reichlich Wasser aufkochen und salzen. Vom Teig mit einem nassen Löffel Portionen abstechen und mit

2 Löffeln in Nockenform bringen. Ins siedende Wasser geben und in ca. 5 Min. gar ziehen lassen.

Die gegarten Nocken mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und abtropfen lassen. Dann direkt in die heiße Pfanne setzen und leicht in Butter anbräunen. Den Salbei waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die restliche Butter dazu geben und aufschäumen lassen. Die Salbeiblätter ganz oder gezupft dazugeben und alles kurz in der Butter schwenken.

Die Nocken auf Teller verteilen und mit der Salbeibutter beträufeln – wer mag kann noch etwas frisch geriebenen Bergkäse darüber geben.