

## Knödel-Trio



### Zutaten    Zubereitung:

für 4 Personen

10 Semmeln vom Vortag  
1 Rote Bete (gegart)  
300 ml Milch  
100 g Bergblumenkäse  
80 g Blattspinat  
6 Eier  
Salz, Pfeffer, evtl. Semmelbrösel

#### Zum Anrichten:

80 g Almbutter  
100 g Bergblumenkäse

1. Die Semmeln in kleine Würfel schneiden und in drei Portionen aufteilen.
2. Die Rote Bete klein schneiden, mit 100 ml warmer Milch pürieren und über eine Semmelportion geben.
3. Den Spinat waschen und mit 100 ml Milch aufkochen. Mit der Milch pürieren und über die zweite Semmelportion geben.
4. Die restliche Milch erwärmen, über die dritte Semmelportion geben. Den Bergblumenkäse fein würfeln und daruntermischen.
5. Zu jeder Semmelmasse 2 Eier geben, mit Salz und Pfeffer würzen und verkneten. Sollte der Teig zu weich sein, Semmelbrösel zufügen.
6. Mit feuchten Händen gleich große Knödel formen und diese in leicht siedendem Salzwasser ca. 10 Minuten ziehen lassen.
7. Zum Anrichten die Almbutter in einem kleinen Topf schmelzen und bräunen.
8. Die Knödel abgießen auf einen Teller legen und mit der Almbutter beträufeln.
9. Mit dem geriebenen Käse bestreuen und servieren.

**Viel Spaß beim Nachmachen!**