

Strangolapreti

Servieren Sie die Knödel mit Tomatensauce.

Ein Rezept aus dem schönen Südtirol. Strangolapreti ist auch etwas südlicher, genauer am Gardasee, bekannt und beliebt. Bereits im Mittelalter wurde die Strangolepreti in verschiedenen Rezepten erwähnt. Eine rustikale Spezialität. Die Zubereitung ist weniger spektakulär. Servieren sie zu den grünen Nockerln eine feine Butter-/Safransoße.

Zutaten

- 250 g altbackenes Kastenweißbrot ohne Rinde
- 1/8 l Milch
- 2-3 Eier
- 1 Schalotte, fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 300 g Spinat
- 5-6 EL Semmelbrösel
- 80 g Pecorino, gerieben
- Oregano
- Muskat
- 2 EL Butter
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

- Das Brot in Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und mit heißer Milch übergießen. Spinat waschen und die Stiele entfernen.
- Schalotte und Knoblauch mit etwas Butter andünsten. Den Spinat zugeben, pfeffern, vorsichtig salzen und so lange in der Pfanne wenden, bis dieser zusammengefallen ist. Den Spinat auf ein Küchentuch geben und gut ausdrücken.
- Spinat mit Pecorino, Oregano und Muskat zum Brot geben und alles gut vermischen. Danach die Eier und soviel Semmelbrösel zugeben, bis sich die Masse zu Knödeln formen lässt. Die Knödel in kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten ziehen lassen oder in einer Pfanne mit Butter von allen Seiten anbraten.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/strangolapreti/>