

# Tiroler Knödeltrio

... Rote Bete-, Spinat- und Käseknödel in feiner Salbeibutter auf traditionelle Art



**Zutaten:** für 6 Portionen

*für Spinatknödel*

150 g altbackenes Brot (gewürfelt)  
2 Eier  
1 Knoblauchzehe (gehackt)  
400 g Blattspinat  
etwas Butter  
1/2 Zwiebel (gewürfelt)  
etwas Muskatnuss  
50 g Magerquark  
2 El Mehl  
etwas Milch

*für Rote Bete Knödel*

150 g Rote Bete (gekocht)  
2-3 Salbeiblätter  
150 g altbackenes Brot (gewürfelt)  
2 Eier  
etwas Butter  
1/2 Zwiebel (gewürfelt)  
50 g Magerquark  
Messerspitze Kümmel (gemahlen )  
Salz & Pfeffer

*für Käseködel*

Gruyère Käse  
150 g altbackenes Brot (gewürfelt)  
2 Eier

2 EL Speisestärke  
etwas Milch  
etwas Muskatnuss

und 80 g Butter  
Salbeiblätter

### Zubereitung:

**1. Spinatknödel:** Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Muskatnuss und Spinat hinzugeben und unter geschlossenem Deckel gar kochen. Den Spinat danach kurz abkühlen lassen. Mit den beiden Eiern pürieren. 150 g altbackenes Brot in eine Schale geben. Quark, Mehl, Spinatmasse und etwas Milch darüber verteilen. Ca. 20 Minuten ruhen lassen.

**2. Rote Bete-Knödel:** Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin anschwitzen. Rote Beete, Kümmel, Salbei, Salz, Pfeffer, Eier und angeschwitzte Zwiebeln in eine Schale geben und fein pürieren. 150 g altbackenes Brot in eine Schale geben. Die pürierte Masse und Quark darüber geben und alles gut vermengen. Ca. 20 Minuten ruhen lassen.

**3. Käseknödel:** 150 g altbackenes Brot in eine Schale geben. Eier, etwas Milch, Speisestärke, Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss darüber geben. Den Käse reiben und ebenfalls hinzufügen. Alles gut miteinander vermengen. Ca. 20 Minuten ruhen lassen.

**4. Knödel kochen:** Wasser in 3 Töpfen erhitzen. Aus den einzelnen Massen viele kleine Klöße formen und jeweils ca. 10 Minuten garen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Salbei klein schneiden und hinzugeben.

Die Knödel auf einem Teller servieren, mit der Salbeibutter und optional etwas Käse verfeinern.

### Tip:

### Historie:

[Beilagen](#)  
[Essen und Mehr](#)

From:  
<http://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:  
[http://www.ddws.de/beilagen:tiroler\\_knoedel\\_trio](http://www.ddws.de/beilagen:tiroler_knoedel_trio)

Last update: **23.10.2024 12:17**

