

# 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

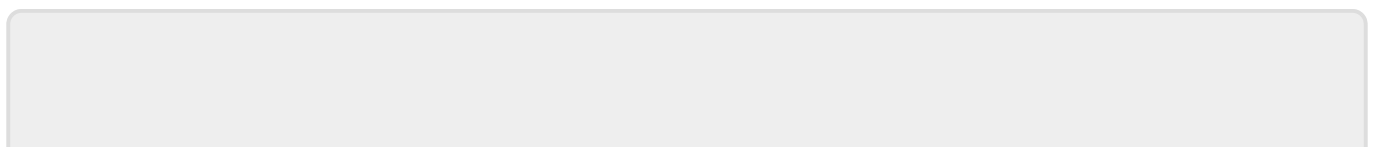
etwas Milch

etwas Muskatnuss

und 80 g Butter

Salbeiblätter

**Zubereitung:**



From:

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

Permanent link:

[https://ddws.de/beilagen:tiroler\\_knoedel\\_trio?rev=1729677773](https://ddws.de/beilagen:tiroler_knoedel_trio?rev=1729677773)

Last update: **23.10.2024 12:02**

