

# Tiroler Knödeltrio

... Rote Bete-, Spinat- und Käseknödel in feiner Salzeibutter 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

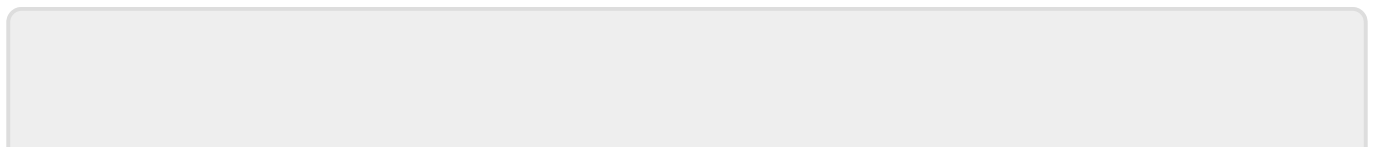
*für Rote Bete Knödel*

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

*für Käseknödel*

Gruyère Käse  
150 g altbackenes Brot (gewürfelt)  
2 Eier  
2 EL Speisestärke  
etwas Milch  
etwas Muskatnuss

und 80 g Butter  
Salzeiblätter

**Zubereitung:**

From:

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

Permanent link:

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

Last update: **23.10.2024 12:02**

