

# Tiroler Knödeltrio

... Rote Bete-, Spinat- und Käseködel 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

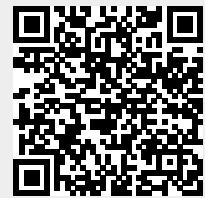
und 80 g Butter

Salbeiblätter

**Zubereitung:**

From:

<https://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**