

# Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

## Spinat-Quark-Nocken mit Knoblauchbutter

**Zutaten:** 400 g Spinat, 125 g Quark, 25g ger. Parmesan oder Bergkäse, 25g Mehl, 1 EL Semmelbrösel, 1 Ei (S), Pfeffer, Salz, etw. Zitronenschale, **für Knobibutter:** 60g Butter, 2 Frühlingszwiebeln, Knoblauch (frisch oder 2 Zehen, Kräuter (z.B. Kerbel)

**Zubereitung:** Spinat waschen und dabei ganz dicke Stiele abknipsen. In kochendem Salzwasser 1-2 Minuten blanchieren, abschrecken und gut ausdrücken. Fein hacken.

Den Quark mit all den übrigen Zutaten vermengen und den Spinat unterheben.

Einen weiten Topf mit Wasser zum Kochen bringen und salzen. Von der Spinatmasse mit 2 Teelöffeln Nocken abstechen und ins heiße Wasser geben. Bei schwacher Hitze in etwa 10 Minuten gar ziehen lassen.

Knoblauch und Kräuter fein hacken, Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Die Butter zerlassen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin bei schwacher Hitze andünsten. Vor dem Servieren die Kräuter untermischen und die Nocken darin schwenken.

Dazu einen leckeren Salat und fertig ist ein feines Frühlingssgericht.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team  
www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)