

## Spinatknödel mit Putenbruststreifen an Tomatensugo

### Zutaten:

250 g Knödelbrot oder kleingeschnittene altbackene Brötchen  
125 ml Milch  
2 Eier  
25 g Parmesan gerieben  
250 g TK Blattspinat aufgetaut und gut ausgedrückt  
1 Mozzarella  
1 kg Putenschnitzelstreifen



### Zubereitung:

Das Knödelbrot in die große Nixe geben und mit heißer Milch übergießen und mit 1 TL Salz würzen. Eier verquirlen und zur Knödelmasse geben, dann die Masse kurz ruhen lassen. Parmesan und Spinat dazugeben und die ganze Masse gut durchkneten. Mindestens eine viertel Stunde durchziehen lassen. Prüfen, ob die Masse die richtige Konsistenz hat: Der Teig sollte sich gut kneten und formen lassen und auch gut in Form bleiben. Ist der Teig zu wenig fest, etwas Semmelbrösel zugeben, wenn der Teig zu trocken ist, etwas Milch oder Eier zugeben.

Putenschnitzel in Streifen schneiden und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Fertige Tomatensoße, (Cookidoo Rezept oder alternativ gekaufte Tomatensoße) auf den Boden des Ofenmeisters geben, geformte Knödel auflegen, Putenstreifen dazwischen legen und für 30 min. mit geschlossenem Deckel in den auf 230 Grad vorgeheizten Backofen geben.

Zwischenzeitlich Mozzarella in dünne Scheiben schneiden, geht super schnell mit dem Eierschneider Plus von Pampered Chef und 1 Scheibe auf jeden Knödel legen. Sichtkontakt 5 -10 min nochmals überbacken. Lecker

**Verwendete Produkte:** große Nixe, Ofenmeister, Eierschneider Plus, Packs! an Silikonhandschuhe, Kuchengitter

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN