



Internationales Kochen 2018



Spinat Eintopf mit Fleischklöpschen

Zutaten:

1 kg	frischer Spinat
1 kg	Kartoffeln
4 EL	süße Sahne
300 g	Gehacktes
1	Zwiebel
1 EL	Semmelmehl
1	Ei
1 l	Brühe

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser gar kochen, danach auf den grob gehackten Spinat geben und nach dem Aufkochen mit etwas Sahne verfeinern und mit Brühe aufgießen.
2. Das Gehackte mit der kleingeschnittenen Zwiebel, dem Ei und dem Semmelmehl gut vermischen und in kleine Klopse geformt in der Suppe aufkochen lassen.
3. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.