

## **Polentaknödel mit Spinatfüllung**

Für 2 Personen:

60 g Polenta und ca. 10 g Butter in Kasserolle mit ca. 150 ml Wasser aufgießen und weichkochen.

Überkühltes Polenta mit einem Eidotter, 15 g Creme faiche, 15 g Brösel, etwas Salz und Kräuter vermischen

200g Blattspinat blanchieren

Polentamasse mit Spinat füllen und kleine Knödel formen

Ca. 3 Min. kochen lassen.