



## Spinatknödel mit Butter und Parmesan

### Zubereitung:

Die Spinatknödel in ca. 2lt Salzwasser kochen.

In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne goldbraun werden lassen.

Die Spinatknödel aus dem Wasser nehmen und auf einen Teller anrichten.

Den Parmesan und die geschmolzene Butter darüber geben und sofort servieren.

 10 Min.

 2 Pers.

### Zutaten:

4 Spinatknödel

2 El Butter

2 El. geriebenen Parmesankäse