



## Rezepte aus der Behr Küche

---

### Spinat-Bällchen



#### Zutaten für 5 Personen

für ca. 25 Bällchen  
400g Spinat  
2 Eier  
50g Butter  
70g Semmelbrösel  
40g Parmesan  
Knoblauchgewürz  
ca. 1/2 Paket 8-Kräuter  
Salz und Pfeffer

---

#### Zubereitung:

Den Spinat waschen und 5 Minuten in Salzwasser abkochen. Das Wasser abgießen und den Spinat sehr gut ausdrücken, sodass keine Flüssigkeit mehr herauskommt. Anschließend den Spinat grob zerkleinern. In einer Schüssel die Eier verquirlen. Dann die weiche Butter, die 8-Kräutermischung, den geriebenen Parmesan, die Semmelbrösel und den Spinat hinzufügen und alles gut durchmischen. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauchgewürz abschmecken. Aus der Masse dann kleine Bällchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Falls die Masse zu weich ist, kann man noch mehr Semmelbrösel hinzufügen. Bei 180-200°C ungefähr 20 Minuten backen. Die ausgekühlten Bällchen auf Spieße stecken und genießen!