

TIPP DER REDAKTION

Das Schöne am Reisen ist, dass man immer wieder Neues entdeckt: Auf der Seiser Alm in Südtirol haben wir in der auf 1752 Meter gelegenen „Tirler Alm“ (www.hotel-tirler.com), ein echtes Schmankerl probieren dürfen. Am besten, Sie fahren gleich selbst dorthin. Für „Daheimgebliebene“ hier das Rezept:

Sportkanone „Tirler Alm“

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

200 g Butter, 2 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 1 kg Spinat (püriert), Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 1 kg Knödelbrot, 1 Liter Milch, 10 Eier, Parmesan zum Bestreuen



- 1 Die Butter erhitzen, dann Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Den pürierten Spinat dazugeben und untermischen. Nun die Masse mit Salz, Pfeffer, und Muskatnuss würzen.
- 2 Brot, Milch und Eier miteinander mischen, die Spinatmasse hinzugeben und gegebenenfalls nachwürzen. Den Knödelteig rund 20 Minuten ruhen lassen.
- 3 Mit der Hand Knödel drehen, ca. 20 Minuten gar sieden lassen. Mit Rauke, Tomaten, Chicorée, essbaren Blumen und viel frisch geriebenem Parmesan servieren.

FOTOS: PRIVAT