

Serviettenknödel

<i>Menge</i>	<i>Zutaten</i>
250g	Semmel
2	Eier
300ml	Milch
70g	Griß
	Salz
	Petersilie

Zubereitung

Die Brötchen in kleine Würfel schneiden.

Die Brotwürfel in eine Schüssel geben, salzen und mit lauwarmen Milch übergießen. Etwa 20-30 min durchziehen lassen.

Gewiegte Petersilie nach Belieben in Fett andünsten, mit Eiern zu den Semmeln geben und zu einem Teig verarbeiten.

Probeknödel formen und kochen, falls der Teig zu weich ist, Semmelbrösel, etwas Mehl oder Griß zugeben.

Fertigen Teig in Portionen einteilen, Knödel mit nassen Händen glatt formen und in kochendes Salzwasser einlegen.

Knödel zugedeckt rasch zum Kochen bringen, offen 15 – 20 min leise ziehen lassen je nach Größe.

Essig-Öl Marinade

Mit weißem und dunklem Balsamico, Brühe, Senf, Öl, Salz, Pfeffer eine Marinade herstellen.

Zubereitung

- 1. Die Knödel in Scheiben schneiden und auf einen Teller anrichten.*
- 2. Eine Zwiebel schälen, in dünne Ringe schneiden, mit etwas Butter andünsten, mit Essig-Öl Marinade ablöschen, nach Belieben mit Bärlauchpesto verfeinern und auf den Knödeln verteilen.
Circa 10 Minuten ziehen lassen.*

Wir wünschen einen guten Appetit!