

REZEPT

BÄRLAUCHKNÖDEL

» ZUTATEN:

- » 4 Weizenbrötchen (gerne vom Vortag)
- » 2 Eier
- » 150ml Milch
- » Paniermehl
- » 1 Bund Bärlauch
- » 1 EL Olivenöl
- » Salz & Pfeffer

» ZUBEREITUNG:

- » Die Brötchen in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Den Bärlauch waschen und mit einem Esslöffel Olivenöl in ein hohes Gefäß geben. Mit dem Pürierstab zerkleinern und den pürierten Bärlauch gemeinsam mit der Milch über die Weizenbrötchen gießen. Zwei Minuten ziehen lassen. Die Eier über die Brötchenmasse geben und verkneten. So lange Paniermehl hinzugeben, bis der Teig fest genug ist um daraus Kugeln zu formen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- » Tennisballgroße Kugeln formen. Wasser in einem großen Topf zum Sieden bringen. Die Knödel vorsichtig ins heiße Wasser geben und 10-15 Minuten ziehen lassen. Sobald sie an die Wasseroberfläche steigen, sind sie fertig.
- » Knödel abgießen und servieren.

