

Brennessel Knödel

ein Rezept von Ines Sturm

Anwendung: Eine wunderbare Variation der traditionellen Knödel. Frisch, gesund und schmackhaft. Schmeckt herrlich mit einem frischen Salat.



Zutaten:

300g Knödelbrot
50g Butter
250ml Milch
1 Zwiebel
600g frische Brennesselblätter (blanchiert und ausgedrückt)
2 Eier, 1 EL glattes Mehl
2 EL Semmelbrösel
Salz und 3 EL frisch geriebener Parmesan



Zubereitung:

Zwiebel und Butter an schwenken, mit Milch aufgießen und kurz aufkochen lassen. Milch über die Semmelwürfel gießen und gut einziehen lassen. Eier und Brennessel dazugeben, durch den Fleischwolf fein fätschieren oder sehr klein schneiden. Mit Salz abschmecken, mit Mehl und Brösel binden.

Kleine Knödel formen und diese in Salzwasser ca. 10 Minuten kochen. Die Brennesselknödel aus dem Wasser heben, in brauner Butter schwenken und mit Parmesan servieren.

Guten Appetit!

www.centaurium.at