



Brotknödel mit Kräutern

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten als Hauptspeise mit Salat für 2 Personen

200 g Brotreste

1,5 dl lauwarme Milch oder Gemüsebouillon

1 mittelgrosse Zwiebel

1 EL Rapsöl

2 Eier

Kräuter wie Petersilie, Schnittlauch, Thymian

Salz und Pfeffer

Brot in kleine Würfel schneiden, die erwärmte Milch oder Bouillon darüber giessen und etwas einweichen lassen. Zwiebeln in Würfel schneiden und in Rapsöl dünsten. Die Kräuter fein hacken. Die Eier mit dem Schneebesen verquirlen und mit den Zwiebeln, der Brotmasse, den Kräutern, Salz und Pfeffer zu einem Teig verrühren. Den Knödelteig etwas ruhen lassen. Die Hände mit Mehl bestäuben und faustgrosse Knödel formen, dabei den Teig gut zusammendrücken. Anschliessend die Knödel in leicht kochendem Salzwasser 20 Minuten ziehen lassen. Abtropfen und auf einer warmen Platte im Ofen warmhalten. Die Knödel mit Brösmeli servieren. Dazu selbstgemachtes Paniermehl (s. Tipp) in 1-2 EL Rapsöl in der Pfanne rösten und mit den Knödeln z.B. zu einem bunten Saisonsalat servieren.

Brot-Tipp: Aus Brotresten lassen sich auch Croûtons machen, indem man das Brot in kleine Würfel schneidet und mit etwas Rapsöl in einer beschichteten Bratpfanne knusprig brät. Man kann auch Paniermehl selbst herstellen, in dem man trockenes Brot im Mixer zermahlt.