# Unser Rezept

DER WOCHE

## ASIASALAT-KNÖDEL

KNÖDEL MAL ANDERS

### ZUTATEN

200 g Asisalat

halbe Zwiebel

125 g altbackene Brötchen – 2,5 Brötchen

1 EL Butter

60 ml Milch

25 g geriebener Käse - Parmesan oder Bergkäse

2 EL Paniermehl

1 Ei – Größe M

0,5 TL Salz

Prise Pfeffer und Muskat

### ZUBEREITUNG

Den Asiasalat kurz in kochendem Wasser garen, abschrecken, ausdrücken und klein schneiden.

Die Brötchen würfeln, Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten. Milch, Salz, Pfeffer und Muskat zugeben und erhitzen.

Milch über die Brötchen-Würfel gießen und abkühlen lassen. Dann Käse, Paniermehl, Spinat und Eier mit den Händen unterkneten. Falls der Teig zu weich ist, noch mehr Paniermehl zugeben. Ist er zu trocken, noch etwas Milch einarbeiten.

Den Teig 15 Minuten ruhen lassen.

Aus dem Teig mit nassen Händen 12 feste Knödel formen. In simmerndem Salzwasser 12 – 15 Min. ziehen lassen.

Zu den Knödeln passt gut eine Tomaten, Käse oder Pilzrahmsoße.

Fertig!

WEIERHÖFER Gartengemüse

Orfeas Fischer und Sara Knapp GbR · Zur Burg 1 · 67295 Bolanden
hallo@weierhoefer-gartengemuese.de · www.weierhoefer-gartengemuese.de