

Servietten-Knödel

Für zwei Personen

| | | |
|---------------------|---------------|------------------|
| 1 Kastenweißbrot | 1 Zwiebel | 2 Knoblauchzehen |
| 2 Eier | 130 g Butter | 100 ml Milch |
| 0,5 Bund Petersilie | | |
| 150 ml Olivenöl | Salz, Pfeffer | 1 Zitrone |

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Hälfte des Kastenweißbrotes in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Milch dazugeben, kurz aufkochen lassen und mit den Brotwürfeln vermischen. Die Eier aufschlagen und verquirlen. Die Petersilie fein hacken und zusammen mit den Eiern unter die Brotwürfel mischen. Ein 30 Zentimeter langes Stück Alufolie mit etwas Butter bestreichen und die Knödelmasse darauf geben. Die Alufolie mit der Masse fest zu einer Rolle formen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen, die Alurolle hineingeben und 20 Minuten garen lassen. Die Knödelmasse aus der Folie lösen und in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Knödel darin von beiden Seiten goldbraun braten.

Stefan Schulz am 04. Februar 2013