

Serviettenknödel

Zubereitung:

Toastbrot in ½ cm große Würfel schneiden.
Milch, Eier, Salz und Pfeffer verquirlen und über die Brotwürfel gießen und etwa 30 Min. ziehen lassen.
Zwiebel würfeln und mit Butter und Petersilie dünsten, und anschließend unter die Brotmasse heben. Das Tuch anfeuchten und die Kloßmasse darin zu einer Rolle formen. Die Rolle in die gelochte Schale legen. Bei 100°C ca. 30 Min. garen.

Extra-Tipp:

Sie können die Knödelmasse geschmacklich variieren, indem Sie gehackten, gegarten Spinat oder gehackte Kräuter zugeben.

Einstellung: Garen Universal

Temperatur: 100°C

Das brauchen Sie:

12 Scheiben Toastbrot
1/8 l Milch
1 Zwiebel
50g Butter
½ TL Salz
Pfeffer
4 Eier
2 EL gehackte Petersilie
1 ungestärkte Stoffserviette oder
Küchentuch