

Gebackene Knödel

Zutaten

6 Eier
ca. 80 g Semmelbrösel
Salz
Muskatnuss

Zubereitung

Eier schaumig schlagen. Dann Semmelbrösel und Gewürze mit einrühren. Der Teig darf nicht zu fest werden, daher die Semmelbrösel nur nach und nach zugeben, da diese den Teig verfestigen.

Die Eimasse vom Löffel in heißes Fett streifen und ausbacken.

Serviert werden die Gebackenen Knödel als Suppeneinlage in kräftiger Brühe.

Guten Appetit!

Regional genießen: Viele der Zutaten werden direkt in unserer Region angebaut, verarbeitet oder hergestellt. Denn wer mit regionalem Bewusstsein kocht, erlebt noch mehr Genuss!

