

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

400 g Gemüse (gemischt)
1 Stk. gelbe Zwiebel
80 g Fett
250 g Knödelbrot
125 ml Milch
30 g Butter
3 Stk. Eier
Salz
Muskat, gerieben
Petersilie, gehackt
2 EL Mehl

Mein persönlicher Tipp

In Fett gebackene Knödel vor dem Servieren auf Küchenkrepp gut abtropfen lassen.



Sandra Hillebrand
Seminarbäuerin aus Bierbaum

Gebackene Gemüseknödel



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Gemüse (z.B.: Karotten, Erbsen, Bohnen, Kürbis, Paprika ...) kleinwürfeln und weichkochen.
- Die Zwiebel schälen und fein hacken und in Fett andünsten, bis sie glasig ist.
- Milch und Eier gut verrühren und über die Semmelwürfel gießen.
- Einige Minuten durchziehen lassen.
- Überkühltes Gemüse und Zwiebel, sowie die Gewürze beifügen und gut durchmischen.
- Die Knödelmasse mit einem Reisportionierer auf ein Blech geben und im Rohr bei 180° C ca. 30 Minuten backen.

Quellen:



Eva Maria Lipp: Seminarrezept