



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 4 Stk. Semmeln
- 125 ml Milch
- 3 Stk. Eier
- 100 g Erbsen
- 100 g Karotten
- 100 g Broccoli
- 100 g gelbe Zwiebeln
- 80 g Butter
- Salz
- Muskat, gerieben
- Petersilie, gehackt

**Mein persönlicher Tipp**

Bei Gemüse ist man immer variabel. - Es kann auch nur eine Gemüsesorte verwendet werden! Dieser Knödel ist übrigens auch ein guter Beilagenknödel zu saftigen Fleischgerichten!



**Sandra Hillebrand**  
Seminarbäuerin aus Bierbaum

**Quellen:**



Eva Maria Lipp: *Seminarrezept*

**Gemüseknödel**



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

- o Semmeln in kleine Würfel schneiden.
- o Milch und Eier gut verrühren und über die Semmelwürfel gießen.
- o 20 Minuten durchziehen lassen.
- o Karotten schälen und klein würfelig schneiden.
- o Broccoli in kleine Röschen teilen.
- o Zucchini in kleine Würfel schneiden.
- o Gemüse über Dampf 5 Minuten garen.
- o Die Zwiebel schälen und fein würfelig schneiden.
- o Ca. 30g Butter in einer Pfanne zerlassen und Zwiebel darin goldgelb rösten.
- o Petersilie fein schneiden.
- o Überkühltes Gemüse, Petersilie und Zwiebel, sowie die Gewürze den eingeweichten Semmelwürfeln beifügen und alles gut durchmischen.
- o Die Knödelmasse als Rolle in Frischhaltefolie wickeln und die Enden gut verschließen.
- o Entweder im Dampfgarer oder in kochendem Wasser ca. 35 – 40 Minuten kochen lassen.
- o Knödel aus der Folie nehmen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.
- o Ca. 50g Butter in einer Pfanne zerlassen und die Knödelscheiben beidseitig anbraten.
- o Mit einer kalten Schnittlauchsoße servieren.