

Lauchknödel



Rezept für 6 Portionen

Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Muskartnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	2 Prise(n)
Salz und Pfeffer	2 Prise(n)
Knödelbrot / Weißbrotwürfel / Semmelwürfel	380 g
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Magertopfen / Magerquark	250 g
Porreestangen / Lauchstangen	1 Stk.
Butter	1 Esslöffel
Geriebener Parmesan	3 Esslöffel

Zubereitung:

Den Lauch waschen und fein schneiden, mit Topfen, Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und dem Knödelbrot mischen und diese Masse anschließend zugedeckt einige Stunden ziehen lassen. In einem großen Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Aus der Masse Knödel formen und im leicht kochendem Wasser ca. 20 Minuten ziehen lassen. Wenn die Knödel oben auf schwimmen, sind sie fertig.

EIN TIPP: In einem Glas Wasser 2 EL Mehl versprudeln und in das kochende Wasser einrühren sodass keine Klümpchen entstehen. Das verhindert das Zerfallen der Knödel.

In einer Pfanne etwas Butter bräunen.

Die Knödel mit brauner Butter und geriebenen Parmesan servieren.

Dazu passen sehr gut Blattsalate.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1420-Lauchknoedel.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at