

SERVIETTENKNÖDEL NEUGEDACHT



Für die Brötchenmasse:

250 g altbackene Brötchen
300 ml Milch
2 Eier
1 Zwiebel
70 g Butter

Die Brötchen in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch lauwarm erhitzen, über die Würfel gießen und einige Minuten ziehen lassen. Die Eier in einer Schüssel verquirlen und unter die Masse rühren. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden und anschließend in der Butter glasig anschwitzen. Butter und Zwiebeln unter die Brotwürfel rühren.

1/2 TL Salz
Pfeffer
Muskat
1/2 Bund Petersilie

Die Brötchenmasse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Petersilie fein hacken und unter die Masse geben.

Für die Verarbeitung:

2 Saubere Geschirrtücher
oder Stoffservietten

Brötchenmasse halbieren und in zwei Stoffservietten oder saubere Geschirrtücher wickeln. Dazu gleichmäßige dicke Rollen bilden, Brötchenteig kompakt einrollen und an den Enden fest zusammenbinden. Die Enden jeweils mit etwas Küchengarn zuschnüren.

Küchengarn

Die beiden Rollen etwa 30 Minuten in siedendem, leicht gesalzenem Wasser garen. Nach dem Garen die Servietten entfernen und die Knödel in Scheiben schneiden.

Zum Garnieren:

3 große Tomaten
1 Mozzarella
grünes Pesto

Tomate und Mozzarella in Scheiben schneiden und anschließend auf die Knödelscheiben geben. Zum Abrunden kann noch ein bisschen Pesto auf die Scheiben gegeben werden.