

Zurück zur Natur - Paznaun

Brennesselknödel (Von Ingrid Ladner)

Zutaten:

250g Semmelwürfel

2 Eier

Ca. 250ml Milch

2-3 EL gehackte, frische Brennesselblätter

2-3 EL getrocknete Brennessel-Blätter, zerbrösel

Salz,

2-3 EL Mehl

Zerlassene Butter

Geriebener Almkäse

Zubereitung:

Eier mit Milch versprudeln und erwärmen (Achtung - nur max. lauwarm, das Ei darf nicht stocken). Semmelwürfel salzen, mit getrockneter und frischer Brennessel vermengen, Ei-Milch-Mischung darüber leeren und gut vermengen. Etwas Mehl darüber streuen. Aus der Masse mit nassen Händen Knödel formen, in wallendes Salzwasser geben und bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen. Fertige Knödel herausheben, mit zerlassener Butter übergießen und mit geriebenem Almkäse (Alternativ Parmesan) bestreuen.