



ZURÜCK ZUR NATUR
Folge BRIXENTAL
Rezept von Tini Rieser

Fastenknödel

30 dag Knödelbrot oder fünf alte Semmeln
25 dag Bauern- oder Bröseltopfen
20 dag Bierkäse
1 Zwiebel
1 gekochter Erdapfel (gerieben)
Petersilie
Salz
ev. ein bisschen Mehl
ca. 1/8l Wasser
2 Eier

Alles gut vermengen und Knödel formen. In einer Zwiebelsuppe ungefähr 15 Minuten wallend kochen lassen, zum Abschluss mit Schnittlauch verfeinern.
Gutes Gelingen!