

Brennesselknödel

Für 8 Personen

Zutaten

500 g Brennnesseln

500 g Knödelbrot

1 Zwiebeln in feine Würfeln geschnitten

2 Knoblauchzehen fein geschnitten

40 g Butter

4 EL Mehl

700 ml lauwarme Milch

4 Eier

Salz und Pfeffer aus der Mühle eventuell etwas Muskatnuss

Zum Garnieren

Geraspelter Bergkäse, Schnittlauch, 150 g zerlassen Butter

Zubereitung

Das Knödelbrot mit dem Mehl vermengen. Die Brennnessel waschen, blanchieren, gut ausdrücken, fein hacken und anschließend mit der geschnittenen Zwiebel und dem Knoblauch in der Butter dünsten. Mit den Eiern und der Milch vermischen/mixen und zu dem Knödelbrot beimengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und alles gut vermengen, und den Knödelteig 15 – 30 min ruhen lassen. Aus der Masse kleine Knödel formen. Im Salzwasser ca. 10 Minuten kochen. Mit geraspelttem Bergkäse und zerlassener, brauner Butter servieren.

