



Datum : 17.03.2016

Wildkräuter - Semmelknödel

Semmelknödel mit Wildkräutern der Saison



Zutaten

5 Brötchen, altbacken

4 Ei(er)

150 ml Milch

50 g Parmesan

1 Handvoll Bärlauch, Giersch, evt. zarte Blätter der Brennessel, Löwenzahn....

3 Stiel/e Petersilie, Schnittlauch

n. B. Salz und Pfeffer

Semmelbrösel

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 20 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 20 Min. **Ruhezeit:** ca. 20 Min. /

Die Brötchen in Würfel schneiden, die Milch erwärmen. Alles untermischen, so auch die klein gehackten Kräuter und die Gewürze. Die Eier und den geriebenen Parmesan mit untermischen und alles ca. 15 Min. stehen lassen zum Quellen.

Etwas Mehl und Semmelbrösel zur Bindung darunter geben und zu Knödel formen. Dies dann in Salzwasser kurz aufkochen lassen und ca. 20 Min. ziehen lassen.

Man kann auch hier auch andere wildwachsende Frühjahreskräuter nehmen.

Quelle: <http://www.chefkoch.de/rezepte/1863841302092903/Wildkraeuter-Semmelknoedel-a-la-Kraeuterjule-mit-Putengeschnetzeltem.html>