

# BÄRLAUCHKNÖDEL MIT BRAUNER BUTTER UND PARMESAN



## ZUTATEN:

- 300 g Semmelwürfel (Knödelbrot)
- 200 ml Milch
- 50g Topfen
- 250 g Bärlauch
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Butter
- 2 Eier,
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 125 g Butter
- 125 g Parmesan

## ZUBEREITUNG

- Die Zwiebel und den Knoblauch fein würfeln und mit der Butter in einer Pfanne glasig anschwitzen. Milch hinzufügen.
- Die Semmelwürfel in eine große Schüssel geben.  $\frac{2}{3}$  der Bärlauchblätter in feine Streifen schneiden und mit der Zwiebel-Milch-Mischung vermengen. Das restliche Drittel mit den Eiern fein pürieren und ebenfalls zum Semmelteig geben. Topfen hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Teig etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde rasten lassen.
- Mit feuchten Händen 12 Knödel formen. In siedendem Salzwasser etwa 20 Min. gar ziehen lassen.
- Butter aufstellen und auf kleiner Flamme braun werden lassen.
- Anrichten und mit Parmesan servieren.



**Guten Appetit wünscht  
Stefan Bolda**