Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Knödel Grundrezept

Brot
Für die Verwertung von altem Brot
Knödel
Grundrezept und alle Varianten aus der Rezeptsammlung „Reiche Ritterinnen – Le Avanzarotte“ (Verdi – Grüne – Vërc, Bozen, 2020)

Zutaten:

- 300 g altes Brot
- Schnittlauch
- etwas Zwiebel
- Butter
- 1 Ei
- 1/8 l Milch
- Salz
- 50 g Mehl

Zubereitung:

Das Brot in kleine Würfel schneiden, Schnittlauch und Zwiebel fein hacken. Zwiebel in Butter rösten, mit dem Brot in eine Schüssel geben. Das Ei mit der Milch gut verschlagen und über das Brot gießen. Salzen, Mehl und Schnittlauch zugeben und alles gut vermengen. Aus der Masse runde Knödel formen, in kochendes Salzwasser geben und 20 Minuten lang kochen.

Zeitaufwand: rund 40 Minuten

**vegetarisch bei Verwendung von Brot ohne Schweineschmalz*