

Rosenkohl-Brot-Knödel



Zutaten

200 g Rosenkohl
Salz, Pfeffer
160 g Weissbrot/Toastbrot
2 Eier
0.5 dl Milch
3 Esslöffel Mehl
30 g geriebener Greyerzer
2 kleine Zwiebeln
3 EL Butter

Zubereitung

Rosenkohl in Salzwasser weich kochen, abkühlen lassen. Wasser beiseite stellen. Rosenkohl in feine Streifen schneiden. Brot in Würfelchen schneiden und mit den Eiern, Milch, Mehl und Käse vermischen. Rosenkohl dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus der Masse, mit feuchten Händen, baumnussgrosse Knödel formen.

Im Rosenkohlwasser, unter dem Siedepunkt, 5-8 Min. ziehen lassen.

Zwiebeln halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

In einer Bratpfanne, ohne Fett rösten, bis sie braun sind. Butter dazugeben.

Kurz aufschäumen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Knödel anrichten und mit Zwiebelbutter begiessen.

En Guete!