

Brennesselknödel

Das Brennesselknödel Rezept wird mit frischen Kräutern aus der Natur zubereitet. Geeignet als Beilage zu Fleisch oder Saucen und als vegetarische Hauptspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

5 Stk.	Semmeln (vom Vortag)
250 ml	Milch
3 Stk.	Eier
50 g	Mehl
100 g	Bergkäse (klein gewürfelt)
200 g	Brennesseln (frische, junge Blätter)
	Salz
	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss (gerieben)

Zubereitung

1. Für die **Brennesselknödel** die Semmeln vom Vortag in kleine Würfel schneiden. In eine Rührschüssel geben und mit der Milch übergießen.
2. Die Brennesseln waschen, abtrocknen und sehr fein hacken.
3. Die Eier, Mehl, Käse, Gewürze und Brennesseln zu den eingeweichten Semmeln geben. Zu einem Teig verkneten. Sollte der Teig zu flüssig sein etwas Mehl hinzugeben.
4. Nun die Hände mit Wasser anfeuchten und aus der Masse Knödel formen. Salzwasser zum Kochen bringen, und die Knödel in leicht köchelndem Wasser zirka 15-20 Minuten gar kochen.

Tipp

Mit zerlassener Butter übergossen sind die Brennnesselknödel eine köstliche vegetarische Hauptspeise. Aber auch als wunderbare Beilage zu Bratengerichte, Gulasch oder Eierschwammerl Sauce.