

## Brennnesselknödel

Das Brennnesselknödel 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.	<u>Eier</u>
50 g	Mehl
100 g	Bergkäse (klein gewürfelt)
200 g	Brennnesseln (frische, junge Blätter)
	Salz
	<u>Pfeffer</u>
1 Prise	Muskatnuss (gerieben)

## **Zubereitung**

- 1. Für die **Brennnesslknödel** die Semmeln vom Vortag in kleine Würfel schneiden. In eine Rührschüssel geben und mit der Milch übergießen.
- 2. Die Brennnesseln waschen, abtrocknen und sehr fein hacken.
- 3. Die Eier, Mehl, Käse, Gewürze und Brennnesseln 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.