Knödel mit Ei

So einfach und dabei so lecker: Mit dem Rezept für Knödel mit Ei kann man super die Reste vom Vortag verwerten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

4 Stk.	Semmelknödel
1 EL	Butter
4 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Handvoll	Kräuter (nach Belieben)

Zubereitung

1. Eine deftige und regional typische Mahlzeit sind **Knödel mit Ei**. Zu Beginn die Semmelknödel in grobe, aber gleichmäßige Teile lösen.

2. Eier verquirlen und Butter in einer Pfanne erhitzen. Knödelteile anrösten, um danach die Eier zuzugeben. Immer wieder rühren, bis die Eier ins Stocken geraten.

3. Abschließend diese leckere Mahlzeit mit Pfeffer und Salz abschmecken. Dekorativ mit Kräutern ihrer Wahl anrichten.

Tipp

Die Knödel mit Ei noch zusätzlich mit gebratenen Frühlingszwiebeln anrichten.