



Serviettenknödel

Zutaten

- 350 g Brötchen, altbacken
- 500 ml Milch, 1,5% Fett
- 3 Eier
- 1 Beutel Maggi Für Genießer, Zwiebel Suppe
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 1 Wasser

Zubereitung

1. Brötchen (vom Vortag) in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.
2. In einem Topf Milch zum Kochen bringen, über die Brötchenscheiben gießen und ca. 45 Minuten ziehen lassen. Eier mit Maggi Für Genießer, Zwiebel Suppe zu den eingeweichten Brötchenscheiben geben und gut vermengen. Bratschlauch jeweils an einem Ende mit 2 Stück Küchengarn zubinden. Die Bratfolien mit THOMY Reines Sonnenblumenöl innen einpinseln. Den Knödelteig auf die Bratfolien verteilen und zu einer Rolle von ca. 6 cm Durchmesser formen. Die Folie fest um die Rolle legen und an den Enden fest zudrehen. Mit 4 Stück Küchengarn fest zubinden.
3. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Die Serviettenknödel zugeben und ca. 50 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen, Folie einschneiden und vorsichtig entfernen. Serviettenknödel in Scheiben schneiden. Zubereitungszeit ohne Einweichzeit.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	32 g
Energie	233 kcal
Fett	7 g
Protein	10 g

🕒 110 Minuten

⊕ 8 Portionen