



GUSTO IN FAMIGLIA

SÜDTIROLER SPECKKNÖDEL

30 Minuten – mittel – 4 Personen (ca. 8 Knödel)



Zutaten:

- ½ Zwiebel, in feine Würfel geschnitten
- 20 g Butter
- 150 g Knödelbrot
- 20 g Mehl
- 100 g Recla Südtiroler Speck g.g.A. Würfel
- 2 Eier
- 100 ml Milch oder Wasser
- 1 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- Salz

Zubereitung:

1. Zwiebel in Butter dünsten, über das Knödelbrot geben und vermischen. Mehl und Südtiroler Speck g.g.A. Würfel zufügen.
2. Eier, Milch oder Wasser, Schnittlauch und Salz verrühren, über das Brot geben und alles gut vermengen.
3. Die Masse etwa 15 Minuten ziehen lassen.
4. Knödel formen und in Salzwasser zugedeckt sieden.

Fertigstellung:

1. Gekochte Knödel in Fleischsuppe oder mit Salat servieren und mit Schnittlauch garnieren.



Südtiroler Speck g.g.A. Cubetti e 100g

Diese kleinen praktischen Würfel sind zart und schmackhaft in naturbelassenem Zustand, köstlich und knusprig beim Sautieren in der Pfanne und verleihen Ihren Gerichten eine ganz besondere Note.