

# Leckere Serviettenknödel



## Zutaten für 4 Portionen

- 5 Brötchen vom Vortag
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 300 ml Alnatura Alpenmilch
- 2 Eier
- Alnatura Meersalz und Pfeffer
- Muskat
- 1 EL gehackte Petersilie

## So geht's:

Brötchen in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Fein gehackte Zwiebeln anbraten und dazugeben. Milch erwärmen, darübergießen.

Alles mit den Eiern und Gewürzen vermengen und 20 min quellen lassen. Dann die Petersilie dazugeben und alles verkneten.

Den Teig auf eine Frischhaltefolie geben und darin zu einer Rolle formen. In ein Küchentuch einwickeln, die Enden mit Küchengarn abbinden.

Wasser in einem länglichen Topf (Schmortopf) erhitzen und Teigrolle darin ca. 20 min ziehen lassen.

Dann aus dem Wasser nehmen, Küchentuch und Folie entfernen und Teigrolle in Scheiben schneiden.

Dazu passen leckere Pilzrahmsoße ([www.alnatura.de/rezepte](http://www.alnatura.de/rezepte)) und natürlich die Profissimo Servietten!



Mit Mutter  
Natur's  
Geheimrezept

