



Gemüsesuppe mit Bröselknödel

🕒 30–35 Min   

Zubereitung

- 1 Die Semmelbrösel werden mit der Milch verrührt. Dann wird die Butter mit den Eiern in einer Schüssel mit einem Mixer schaumig gerührt.

TIPP: Eier und Butter sollten Zimmertemperatur haben, um nicht auszuflocken.

- 2 Anschließend die Semmelbrösel mit dem Salz, buntem Pfeffer und der gemahlene Muskatnuss würzen. Alles mit dem Mehl gut verrühren und anschließend die Butter-Ei Mischung untermischen.
- 3 Den Teig nun für 10 Minuten ruhen lassen. Danach die Masse nochmal gut durchkneten und anschließend kleine Knödel formen.
- 4 Die Knödel in einem Topf mit Salzwasser für 5 Minuten auf niedriger Flamme köcheln lassen.
- 5 Währenddessen die Gemüsesuppe erhitzen. Die Knödel hinzugeben, mit frischem Schnittlauch verfeinern und heiß genießen.

TIPP: Je nach Belieben kann auch gekochtes Gemüse als Suppeneinlage hinzugegeben werden.

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

| | |
|---------|----------------------------|
| 120 g | Semmelbrösel |
| 5 EL | Milch |
| 40 g | Butter |
| 1 EL | Mehl |
| 2 | Bio Eier |
| 1.5 l | Gemüsesuppe |
| 1 Prise | ♦ Meersalz jodiert grob |
| 1 Prise | ♦ Pfeffer bunt ganz |
| 0.5 TL | ♦ Muskatnuss gemahlen |
| 1 | Bund frischer Schnittlauch |

