

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 gemahlenen Muskatnuss würzen. Alles mit dem Mehl gut verrühren und anschließend die Butter-Ei Mischung unterrühren.

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