



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

