MARONI-SERVIETTENKNÖDEL

(4 Personen)



Zutaten

- 1 Zwiebel (in kleine Würfel geschnitten)
- 100 g Butter
- 6 Semmeln (vom Vortag)
- 1/8 l Milch
- 2 Eier
- 1 TL Salz
- ½ Bund Petersilie
- 1 Pkg. Bio-Maroni (vorgegart, 100 g)

Zubereitung

1. Die Petersilie schneiden bzw. hacken.
2. Die Butter schmelzen und darin die klein geschnittene Zwiebel schön langsam anschwitzen.
3. Eier und Milch mit Salz verrühren.
4. Die Semmelwürfel mit der leicht überkühlten Butter-Zwiebel-Mischung und Ei-Milch-Mischung übergießen. Petersilie dazugeben und die vorgegarten Maroni mit den Fingern zerdrücken, so dass Stückchen bleiben. Alles gut vermengen und ca. 10 Minuten rasten lassen.
5. Hitzebeständige Frischhaltefolie auflegen. Serviettenknödelmasse darauf verteilen und straff aufrollen. Mit der Gabel mehrere Male einstechen und für ca. 35 Minuten in reichlich Salzwasser leise köcheln lassen. In ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und servieren.

Foto: Missio