



Schwyster  
FEINBÄCKEREI



REZEPTIDEE **OKTOBER**

# SERVIETTENKNÖDEL

[WWW.SCHWYTER.COM](http://WWW.SCHWYTER.COM)

# SERVIETTENKNÖDEL

Schwyster  
FEINBÄCKEREI

DER PERFEKTE BEGLEITER ZU HERZHAFTEN FLEISCHGERICHTEN.  
FÜR DAS REZEPTE BRAUCHEN SIE NUR WENIGE ZUTATEN.

## ZUTATEN

- 250 g** Schwyster Brot,  
vom Vortag
- 300 ml** Milch
- 1 Stk.** Zwiebel
- 70 g** Butter
- 2 Stk.** Eier
- ½ Bund** Petersilie

Salz, Pfeffer

*En Guete!*

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebel schälen, fein hacken und in einer Pfanne mit Butter glasig andünsten. Das Brot in feine Würfel schneiden und die Petersilie fein hacken.
2. Eier, Milch, etwas Salz und Pfeffer miteinander verrühren und die Brotwürfel, die Petersilie und Zwiebeln hinzugeben. Die Masse nun 1 Stunde ruhen lassen.
3. Hitzebeständige Frischhaltefolie (ca. 30cm x 50cm) auflegen, die Brot-Milchmischung
4. darauf verteilen und eine etwa 6 Zentimeter dicke Rolle formen, deren Folienenden straff aufgewickelt werden, ähnlich wie ein Bonbon verschließen.

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE UNTER [WWW.SCHWYTER.COM](http://WWW.SCHWYTER.COM)