



Schwyster
FEINBÄCKEREI



REZEPTIDEE **NOVEMBER**

BROTKNÖDEL AUF RAHMGEMÜSE

WWW.SCHWYTER.COM

BROTKNÖDEL

AUF RAHMGEMÜSE

Schwyster
FEINBÄCKEREI

BROTKNÖDEL LASSEN SICH IDEAL AUS TROCKENEM BROT, TOASTBROT ODER TROCKENEN BRÖTCHEN ZUBEREITEN. JE TROCKENER DAS BROT IST, UMSO BESSER NIMMT ES DIE FLÜSSIGKEIT AUF.

ZUTATEN

2	Zwiebeln
2 EL	Kräuter
1 EL	Olivenöl
1	Knoblauchzehe
250g	Schwyster Silserbrötli, vom Vortag
1	Ei
1 dl	Milch
	Salz und Pfeffer
500g	Gemüse
1 EL	Olivenöl
0.5 TL	Salz
2 dl	Vollrahm

En Guete!

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln schälen, fein hacken, Kräuter fein schneiden. Öl in einer weiten Pfanne warm werden lassen. Die Hälfte der Zwiebeln andämpfen, Knoblauch dazupressen, mit den Kräutern kurz mitdämpfen, alles in eine Schüssel geben.
2. Brot in Würfeli schneiden, zu den Kräutern geben. Das Ei verklopfen, mit der Milch begeben, würzen, von Hand gut kneten, bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden. Masse mit nassen Händen zu vier Kugeln formen.
3. Gemüse grob schneiden. Öl in derselben Pfanne warm werden lassen. Die restliche Zwiebel andämpfen, Gemüse kurz mitdämpfen, salzen. Rahm dazu giessen, Knödel daraufsetzen, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. köcheln.

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE UNTER WWW.SCHWYTER.COM