

Brezenknödel



Zutaten

4 Brezen
1 Zwiebel
30 g Öl
300 g Milch
2 Eier
1/2 TL Salz
Pfeffer und Brezen
500 g Wasser

Zubereitung

Brezen vom Vortag in groben Stücken in den TM geben und 6 Sek / Stufe 5 zerkleinern und umfüllen.

Zwiebel halbieren und 3 Sek / Stufe 5 zerkleinern. Öl dazugeben und 2 Min / Stufe 5 andünsten.

Milch dazugeben und 2 Min / 60° Grad / Stufe 1 erwärmen.

Eier, Salz, Pfeffer und Brezen 10 Sek / Linkslauf / Stufe 4 einmengen.

Mit feuchten Händen 8 Knödel formen und in den Varoma geben.

Wasser in den TM, Varoma aufsetzen und 20 Min / Varoma / dampfgaren.