



## Benötigte Zutaten

60 g	Grieß
2	Eier
125	Premium Alpenmilch
60 g	Premium Teebutter
125 ml	Premium Schlagobers
3	Semmeln
etwas	Petersilie
	Salz, Pfeffer

## Butterknödel-Suppe

Einfach, herzhaft, gut

### Anleitung

Semmeln kleinwürfelig schneiden und in etwas Milch aufweichen. Danach gut ausdrücken und mit Schlagobers, Eiern sowie Salz und Pfeffer gut mischen. **Butter** zergehen lassen und mit der Petersilie unterrühren. Grieß hinzufügen und zu einem festen Teig verarbeiten. Masse ca. für eine 1/2 Stunde kalt rasten lassen. Danach kleine Knödel formen und in heißem Salzwasser ca. 10 Minuten kochen lassen.



Ein Rezept vom  
ORF Fernsegarten