Bauernbrot-Joghurt-Knödel

mit Eierschwammerlsauce

Benötigte Zutaten

Knödel	
150 g	Premium Naturjogurt 3,6 %
500 g	Brot altbacken
100 ml	Premium Alpenmilch
1/2 Stück	Zwiebel gehackt
1 EL	Petersilie gehackt
3	Eier
3 EL	Mehl
	Salz, Pfeffer
	Öl

Anleitung

Knödel:

1. Anfangs das Brot in Würfel schneiden.

2. Danach die gehackten Zwiebel glasig anschwitzen und mit Eiern, Joghurt, Milch, Petersilie, Salz und Pfeffer verrühren.

3. Dann über die Brotwürfel gießen.

4. Nun das Mehl über die Masse streuen, gut vermengen und ca. 30 Minuten rasten lassen.

5. Jetzt die Knödel formen, ins kochende Salzwasser geben und etwa 20 Minuten ziehen lassen.

6. Die Hände nach jedem Knödel neu befeuchten.

Eierschwammerlsoße:

7. Die Eierschwammerl putzen und große Stücke halbieren.

8. Dann die Zwiebelhälfte fein würfeln und in einer Pfanne mit erhitzter Butter glasig andünsten.

9. Danach die Schwammerl und Petersilie dazufügen und bei mittlerer Hitze fünf Minuten dünsten.

10. Nun das Joghurt unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Knödeln servieren.

Nun das Joghurt unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Knödeln servieren.

Eierschwammerlsoße

250 g	Premium Naturjogurt 3,6 %
500 g	Eierschwammerl
40 g	Premium Teebutter
1 Zehe	Knoblauch gehackt
1 Stück	Zwiebel
1 Bund	Petersilie
	Salz
	weißer Pfeffer

Nährwerte pro Portion

22 g Fett 21 EW 65 Kohlenhydrate 551 kcal 5.4 BE

Ein Rezept der:
AMA Marketing