



## 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.

ORF S



FERNSEHGARTEN

Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten