



STRICKER & CIE AG

HANDELSMÜHLE

9472 GRABS

Onlineshop für Qualitäts-Mehl und Tierfutter: www.mehlundfutter.ch

Tomaten-Mozzarella Brotknödel (aus Brotresten)

Rezept

6	Brötchen oder Brotreste
3	Eier
2.5 dl	warme Milch
1 Glas	getrocknete Tomaten in Öl
1 Pck.	frisches Basilikum
1 Kugel	Mozzarella
	Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Die Brötchen klein schneiden und in eine Schüssel geben. Eier, Milch, Salz und Pfeffer zugeben, mischen und anschliessend rund 10 Min. ziehen lassen.

Zwischenzeitlich die Tomaten aus dem Glas nehmen und mit einem Küchentuch das Öl abtupfen. In kleine Stücke schneiden. Den Mozzarella abtropfen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Basilikum klein hacken.

Die Tomaten und das Basilikum nun zu dem Brötchenteig geben und kräftig mischen, bis eine schöne Masse entsteht.

Je nach gewünschter Knödelgrösse, etwas vom Teig in die Hand nehmen, in die Mitte ein Stück Mozzarella drücken, dann zu einem Knödel rollen. Alle Knödel so formen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Kochen:

Die Knödel in einem Topf mit kochendem Wasser geben und je nach Grösse 10 - 15 Min. ziehen lassen.

Tipp:

Dazu einen Blattsalat servieren