

Brotnocken

mit Brot



Rezept-Idee Nr. 61

Zutaten für 3 Personen:

500 g Brotreste

2 Eier

100 g Röstzwiebeln

4 EL Mehl

1 EL Petersilie (fein gehackt)

1 EL Schnittlauch (fein gehackt)

1 EL Majoran (fein gehackt)

1 l Brühe

Salz

Pfeffer

10 Salbeiblätter

Öl oder Butter zum Anbraten

Rezept:

Das Brot grob zerkleinern. In die Brühe einweichen, vollsaugen lassen und dann gut ausdrücken. Mit Eiern, Mehl, Röstzwiebeln und den Kräutern gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit 2 Esslöffeln Nocken abstechen und in siedendes Salzwasser geben. Sobald die Nocken an die Oberfläche steigen, herausnehmen, trockentupfen und abkühlen lassen. In einer Pfanne mit den Salbeiblättern goldgelb anbraten und servieren.



Tipp: Dazu passt eine Tomatensauce und ein bunter Salat.