

## Zwieback-Knödel als Suppeneinlage

### Zutaten für 4 Portionen:

5 Scheiben Feldbacher Zwieback  
1 TL Butter  
1 Ei  
1/2 Tasse klare Gemüsesuppe  
Salz, Muskat

### Zubereitung:

Zwieback mit der Küchenmaschine fein reiben und mit zerlassener Butter, Ei und der lauwarmen Suppe verrühren, mit Salz und Muskat abschmecken. Kurz durchziehen lassen.

Mit den Händen kleine Knödel formen und in leicht gesalzenem, wallendem Wasser garen bis die Knödel an die Oberfläche kommen.