

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.

.