



SELBERGMOCHTS

Sarner - Küchen
Service
Cucina Sarentinese

Sarner Speckknödel

Zutaten für ca. 20 Stück:

- 1/8 l Milch
- 300 g Brot
- 1 Ei
- 50 g Mehl
- 100 g Speck
- etwas Petersilie und Schnittlauch

Zubereitung:

Das Brot, Speck, Petersilie und Schnittlauch fein schneiden. Das Ei, die Milch, Salz und etwas Öl zum Brot dazu geben alles gut untermischen. Nachher das Mehl dazu geben und einen Teig machen.

Runde Knödel formen. Die Knödel in kochendes Salzwasser geben und 20 Minuten kochen.

