

Serviettenknödel mit Käse



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
4 Personen



Zubereitungszeit
15 Minuten



Backzeit
30 Minuten



Temperatur
220° O/U

Zutaten

300 gr Knödelbrot
200 gr geriebene Gouda
140 ml Milch
4- 5 Eier
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
Petersilie
Maggikraut (optional)



Kleiner Zaubermeister

Zubereitung

Den Ofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den kleinen Zaubermeister großzügig mit Butterschmalz einfetten. Die Brötchen klein würfeln und in eine große Schüssel geben.

Die Milch aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss großzügig abschmecken und über die Brötchen geben. Die Mischung etwa 15 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Dann die Eier, gehackte Petersilie und optional das Maggikraut zur Brötchenmischung geben und alles vorsichtig vermengen.

Die Masse in den kleinen Zaubermeister geben, fest drücken und zugedeckt etwa 30 Minuten backen.

Tipp: Auf den ersten Blick mag es so aussehen, als ob die Masse nicht in die Form passen würde. Daher sollte man sie mit einem Teigspachtel fest drücken und die Oberfläche glatt streichen. Der Knödel wird dennoch außen knusprig und innen unglaublich fluffig.

Folge uns



Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

