

Brennnessel Knödel

Kategorien	Rezepte
Material	Zutaten für 2 Personen: 150g junge Brennnesselblätter 400g gekochte und abgekühlte Kartoffeln 1 Ei 100g geriebener Parmesan 100g Dinkel- oder Weizenmehl 75g Dinkel- oder Weizengrieß 2-3 Knoblauchzehen Salz Pfeffer Muskat 50g Butter
Dauer:	Vorbereitung: 30 min Durchführung: 20 min

Als erstes die Brennnesselblätter waschen und abtropfen lassen, dann in kochendes Wasser geben und kurz aufkochen. Anschließend in einem Sieb abtropfen lassen, ausdrücken und fein hacken.

Die Kartoffeln schälen, mit einer Gabel zerdrücken und dann nach Belieben noch durch ein Sieb streichen damit die Masse feiner wird.

Das Ei mit 80g Parmesan, Mehl, Grieß und Brennnesseln unter die Kartoffelmasse mischen. Die Knoblauchzehen schälen, zerdrücken und dazugeben.

Den Knödelteig zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und gut verkneten.

Dann kleine Knödel formen, in kochendes Salzwasser geben, dieses erneut kurz aufkochen und dann etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Zum Schluss die Butter schmelzen lassen, die Knödel mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen, die geschmolzene Butter darüber gießen und mit dem restlichen Parmesan bestreuen.

Lizenz

Scherf, Dr. G. (2005) Wildfrüchte und Wildkräuter. BLV Buchverlag GmbH & Co.KG. München



Diese Webseite verwendet Cookies. Durch die Nutzung der Webseite stimmen Sie der Verwendung von Cookies zu. [Datenschutzerklärung](#)