

Serviettenknödel

(10 Kinderportionen)

Menge	Zutat
300 g	(Trockenes) (Vollkorn-)Brot
300 ml	Milch
1	Rote Zwiebel (80 g)
50 g	Sonnenblumenkerne
2	Eier
2 EL	Petersilie, gehackt
	Pfeffer, Paprikapulver „edelsüß“

So wird's gemacht:

- Brot in ca. 1 cm³ große Würfel schneiden.
- Milch erwärmen.
- Zwiebel fein würfeln.
- Brotwürfel in einer Schüssel mit allen weiteren Zutaten vermengen.
- Masse ca. 30 Minuten abgedeckt durchziehen lassen, bis die Flüssigkeit komplett aufgesogen wurde.
- In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Kasten- oder Muffinform einfetten, Knödelmasse einfüllen und ca. 25–30 Minuten goldbraun backen; zum Ende der Backzeit hin eine Stäbchenprobe machen.
- Knödel aus der Form holen, ggf. in Scheiben schneiden, und beispielsweise zu Gemüse und Soße/ Dip servieren.

Tipp zur Zubereitung:

Anstelle der Petersilie eignen sich auch andere Kräuter/ Gewürze.

Gefördert durch:



Niedersächsisches Ministerium
für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Niedersachsen

Langer Hof 6
38100 Braunschweig

www.kitavernetzungsstelle-niedersachsen.de
E-Mail: kitavernetzung@vzniedersachsen.de
Tel.: 0531 618310-31

verbraucherzentrale

Niedersachsen