

## Laugenbrezel-Knödel

### Zutaten

300 g Laugenbrezel oder –brötchen vom Vortag  
1 dl Milch  
1 dl Rahm  
Salz, Pfeffer, Muskat  
2 Eier, zerklopft  
  
½ Bund Peterli  
½ Bund Schnittlauch  
1 Zwiebel klein  
1 EL Butter

### Zubereitung

Laugenbrezel in 1cm Würfel schneiden  
  
Milch und Rahm aufkochen und über die Brotwürfel giessen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.  
  
Eier zu der Masse geben.  
  
Kräuter und Zwiebeln fein schneiden, in der Butter andünsten und der Knödelmasse zufügen. Alles gut vermischen und 15 Min. durchziehen lassen.  
  
Die Masse teilen und auf Klarsichtfolie zu zwei länglichen Rollen formen. Mit Alufolie umwickeln und 30 Min. in leicht siedendem Wasser garen.