



# SÜDTIROLER SPECKKNÖDEL

Ein Rezept von Rosina Öttl Kuen

## Zutaten

für 6-7 Speckknödel:

- 250 g Knödelbrot
- 1/8 L Milch
- 2 Eier
- 50 g Speck in kleine Würfel geschnitten
- ¼ Zwiebel in kleine Würfel geschnitten
- 1 gehäuften Esslöffel Petersilie, fein gehackt
- 1 Sellerieblatt, fein gehackt
- Salz
- Pfeffer
- 1 Esslöffel Öl
- 1 Esslöffel Mehl

## Zubereitung

Knödelbrot in eine große Schüssel geben. Milch, Eier, Salz und Pfeffer verquirlen und anschließend mit dem Knödelbrot vermischen.

In einer kleinen Pfanne etwas Öl, Speck, Zwiebel und die Hälfte der Petersilie anrösten und die übrige Petersilie und dem Sellerie zum Brot geben. Gut vermischen und den Knödelteig etwas durchziehen lassen.

Mehl untermischen und mit nassen Händen Knödel drehen. Wasser zum Kochen bringen, salzen, Knödel dazugeben und halb zugedeckt 15-20 Minuten leicht köcheln lassen!

Tipp:

Dazu schmeckt Krautsalat!