

'ö'

wie – come

Knödel

Scampi Knödel

für ca. 15 Stück

Zutaten für die Knödel

500g Weißbrot ohne Rinde in Würfel geschnitten
3 Stück Zwiebel
Samenöl zum anrösten der Zwiebel
100 gr. rohe Scampi
Petersilie
5Eier
Salz und Pfeffer

Zutaten für die Garnitur

Geriebenen Parmesan
Braune Butter und Schnittlauch

Zubereitung der Knödel:

Die Zwiebel fein hacken und in Öl goldgelb anrösten. Die noch warmen Zwiebeln mit dem Brot gut untermengen, sowie Salz, Pfeffer, Muskatnuss die klein geschnittenen Scampi dazugeben. Die Eier untermengen und Knödel formen. Die Knödel sollten ein Gewicht von ca. 80 gr. haben. Die Knödel in Salzwasser ca. 10 min. kochen.

Wie werden die Knödel serviert:

Die gekochten Knödel auf scharfer Tomaten Connaissance anrichten, einen gebratenen Scampi dazulegen.

NB. Gehackte Petersilie passt immer zu Scampi