BRETTLJAUSN-GRÖSTL



DAS BRAUCHST DU FÜR 2 PERSONEN

6	Semmelknödel*
1	Zwiebel
200 g	Speckwürfel
2	Eier
60 g	geriebenen Bergkäse
	Salz, Pfeffer
	Außerdem: Öl zum Rausbraten

SO WIRD'S GEMACHT

1. Knödel in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, vierteln und in einer Pfanne mit etwas Öl goldgelb rausbraten.
2. Zwiebel in Ringe schneiden und zusammen mit den Speckwürfeln zu den Knödeln geben und mitbraten.
3. Eier und geriebenen Käse verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Über die Knödel gießen und bei geringer Hitze **2-3 Minuten** stocken lassen. Dabei immer wieder gut umrühren.

TIPP

Für den perfekten Brettljausn-Moment Essiggurken dazu essen.

Für eine vegetarische Variante schmecken die Semmelknödel ganz klassisch als „Linsen mit Knödel", „Abgeröstete Knödel mit Ei" oder in der Saison mit Eierschwammerln und Ei aus der Pfanne. Wer es gerne ein wenig experimenteller mag: Semmelknödel passen auch sehr gut zu einem Tofu-Paprika-Rahmgulasch.

*Auf der Suche nach den perfekten Semmelknödeln? Probier doch unser Rezept Mama Traudes Semmelknödel ?.