



Wickelknödel mit Brezeln, Spinat und Champignons

Zutaten (für 4 Portionen)

150 g Laugenbrezeln, bei Bedarf noch etwas Semmelbrösel
100 ml Milch
3 Eier
1 Bund gehackte Petersilie
1 Zwiebel, klein gewürfelt
100 g Speck in Streifen, für Vegetarier ohne
50 g Champignons
50 g Blattspinat
50 g Butter Salz Pfeffer Muskatnuss

Zubereitung

Brezeln in 1 cm große Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben.
Milch leicht erhitzen.

Brezelwürfel damit übergießen.

Eier verquirlen und zugeben.

Petersilie waschen und abtropfen lassen. Abzupfen und zugeben.

Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Speck in Streifen schneiden.

Champignons bürsten und vierteln.

Spinat waschen und abtropfen lassen.

Zwiebeln, Speck, Champignons in Butter anschwitzen. Zuletzt Spinat kurz hinzugeben.

Alles zusammen zur Brezel-Masse hinzugeben.

Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und alles vorsichtig vermischen.

Falls die Masse zu flüssig sein sollte, noch etwas Semmelbrösel untermischen.

Danach mit befeuchteten Händen die Mischung zu einer länglichen Rolle formen.

Ein Küchentuch oder hitzebeständige Frischhaltefolie anfeuchten und die Knödelrolle einwickeln - die beiden Enden mit einem Garn zusammenbinden.

Salzwasser in einem großen Topf oder Auflaufform zum Kochen bringen, den Serviettenknödel ins leicht kochende Wasser legen und für ca. 35 Minuten leicht köcheln lassen.

Danach vorsichtig auswickeln und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.