

Bärlauchknödel mit Camembert

500 g Knödelbrot

5 Eier

0,4 l Milch

1 gr. Zwiebel schneiden und in etwas Öl anrösten

Salz und Pfeffer

2 – 4 Tlf. Bärlauchpesto oder frischen Bärlauch klein geschnitten

.....

1 Rad Camembert in Würfel schneiden

Alle Zutaten gut mischen, Knödel formen und in jeden Knödel in die Mitte einen Camembertwürfel einarbeiten.

Knödel in heißes Salzwasser geben, aufkochen und ziehen lassen, bis die Knödel hochsteigen. Dann mit Sieblöffel herausheben.

Passt gut zu grünem Salat.

Guten Appetit wünscht

Sonja