



## Zutaten

- 3 Laugenbrezeln oder Laugenbrötchen vom Vortag
- 1 Ei
- 200 ml Milch
- 1 Zwiebel
- Salz, Muskat,
- fein geschnittener Schnittlauch
- 50 g Butter
- 50 g feine Brösel für die Schmelze

Hauptgang, Beilage

## Geschmelzte Laugenknödel

Entdecke das Rezept für geschmelzte Laugenknödel! Ein köstliches Gericht, das du unbedingt ausprobieren musst. Jetzt bei Kochateliers nachlesen!

### So wird's gemacht:

1. Die Laugenbrezel klein schneiden. Zwiebeln in feine Würfel schneiden und mit der Milch aufkochen. Die heiße Milch über die Laugenbrezel geben und ca. 10 Minuten abgedeckt ziehen lassen. Die Eier und den Schnittlauch untermischen und mit Salz und Muskat abschmecken. Die Masse zu Knödeln formen, diese in Klarsichtfolie einwickeln und anschließend in leicht köchelndem Wasser 7 Minuten garen. Butter schmelzen lassen und darin die Brösel rösten. Als Schmelze über die Knödel geben.