

## **Südtiroler Speckknödel**

Rezept für 6 Personen

### Zutaten:

160 g Speck  
1 Zwiebel  
300 g Weissbrot  
40 g Butter  
80 g Mehl  
200 ml Milch  
4 Eier  
2 EL Petersilie gehackt  
Salz



### Zubereitung:

Weissbrot in kleine Würfel schneiden.

Die ebenfalls fein gewürfelte Zwiebel und den Speck in der Butter dünsten, mit dem Brot vermischen und mit dem Mehl untermengen.

Eier, Milch und Petersilie verrühren und mit Salz abschmecken (Vorsicht: der Speck in der Brotmasse ist auch salzig, nicht zu viel Salz!!).

Die Mischung über das Brotgemisch geben und alles gut vermengen.

Die Masse ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Knödel formen und in köchelndem Salzwasser halb zugedeckt etwa 15 Minuten ziehen lassen.