



Böhmische Serviettenknödel mit Rosmarin gluten- und milchfrei

Zutaten für 6 Personen:

6 glutenfreie Brötchen
Pfeffer & Salz
 $\frac{1}{4}$ Liter Mandelmilch, lauwarm
Muskat
1 EL Rosmarin
1,5 TL Alba-Öl
2 Eier
etwas Rosenpaprika
1 Zwiebel

Zubereitung:

Die Brötchen und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden.

Eine Pfanne erhitzen, 1 TL Alba-Öl hineingeben und die Zwiebeln darin anbraten.

Die Milch in einem Topf oder in der Mikrowelle leicht erwärmen.

Zu den kleingeschnittenen Brötchen etwas Rosenpaprika geben und dann die Zwiebeln vorsichtig unterheben. Nun die Milch dazu gießen und alles gut verteilen. Die Masse eine halbe Stunde ziehen lassen.

Eier und Rosmarin zu der Brotmasse geben und mit dem Rührlöffel vermengen. Pfeffer, Salz und Muskat hinzufügen und alles mit den Händen kräftig verkneten.

2 lange Bahnen Alufolie auslegen und mit dem restlichen Alba-Öl bestreichen. Den Teig darauf verteilen und zu einer Rolle formen. Die Rolle in die Alufolie eindrehen und die Enden gut verschließen, damit kein Wasser hineinläuft. Eine zweite Lage Alufolie um die Rollen wickeln.

Die Päckchen 30 Minuten in kochendes Wasser geben.

Die Serviettenknödel aus der Folie nehmen und in Scheiben schneiden und servieren.

Tipp

Man kann die Knödelscheiben auch noch in etwas Öl knusprig anbraten.