

Bärlauch Backofenknödelmuffins

Zutaten für 12 Stück:

400 g Knödelbrot

1 Zwiebel

2 EL Butter

250 ml Milch

3 Eier

Muskatnuss

Salz, Pfeffer

150 g Bärlauch



Die Semmelwürfel werden in eine große Schüssel gegeben. Die Zwiebel fein hacken und in Butter goldbraun anbraten. Diese zum Knödelbrot hinzufügen. Die Eier werden mit der Milch gut durchgemischt und über die Semmel-Zwiebelmischung geleert. Gewürze hinzufügen und mit den Händen gut durchkneten.

Der saubere, trockene Bärlauch wird fein gehackt und in den Teig eingeknetet.

Die Knödelmasse wird mit einem Löffel in ausgefettete Muffinsförmchen gedrückt und bei 180°C etwa 30 Minuten goldbraun gebacken.

Die Muffinsknödel mit brauner Butter oder mit Sauce servieren. Passt auch gut zu Salat. Wer mag kann sie auch nächsten Tag noch genießen und damit einen Knödelschmarrn machen.

