

Brot-Knöpfle

Für 4 Personen

1 1/2 altbackene Brötchen 4 El Butter 1 Zwiebel
50 g durchwachsener Speck 1/2 Bund Petersilie 2 El Öl
Salz

Brötchen klein würfeln und in 2 El Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig rösten. Zwiebel und Speck fein würfeln. Die Blättchen von der Petersilie zupfen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Speck und Zwiebeln zugeben und glasig braten. Petersilie untermischen. Spätzleteig herstellen. Brotwürfel und Speckmischung zugeben und vorsichtig unterheben. Reichlich Salzwasser in einem hohen Topf aufkochen. Den Teig mithilfe eines Esslöffels portionsweise abstechen und ins heiße Wasser gleiten lassen. Bei mittlerer Hitze 3 Minuten gar ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen. 2 El Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen und die Brotknöpfle darin knusprig braun anbraten.

Tim Mälzer am 29. 10. 2011