

## Gratinierte Semmelknödel an Gemüsesuppe



4 Portionen

### Knödel:

340 g altbackene Semmeli oder  
altbackenes Bauernbrot  
3 dl heisse Milch  
80 g Zwiebeln  
20 g Petersilie  
10 g Butter  
1 Ei  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

### Sauce:

100 g Lauch  
160 g Rübli  
120 g Knollensellerie  
10 g Butter  
0,5 dl Weisswein  
0,5 dl Bouillon  
1 dl Rahm  
40 g Erbsen, tiefgekühlt  
Salz, Pfeffer  
60 g geriebener Gruyère

Brot klein würfeln, mit der Milch übergiessen. 30 Minuten quellen lassen. Zwiebeln und Petersilie fein hacken, in der Butter dünsten, zum Brot geben. Eier verquirlen und beifügen. Würzen, alles zu einer kompakten Masse vermengen, nicht kneten.

Gemüse rüsten, in Scheiben, Stifte und Würfelchen schneiden. In der Butter dünsten, mit Weisswein und Bouillon ablöschen, aufkochen und zugedeckt 5 Minuten köcheln. Rahm dazugiessen, einige Minuten kochen lassen. Erbsen begeben, würzen und in eine Gratinform geben.

Aus der Brotmasse von Hand Knödel formen. In Salzwasser unter dem Siedepunkt ca. 10 Minuten ziehen lassen. Knödel auf die Sauce legen. Mit Käse bestreuen. Im 220 Grad heissen Ofen ca. 15 Minuten gratinieren.



Schweizerische Brotinformation  
Information suisse sur le pain  
Informazione svizzera sul pane