Rezept für Schwarzplentene Knödel

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 50 min

Zutaten:

- 10 EL RIEPER Buchweizenmehl grob
- 2 EL RIEPER Weichweizenmehl Type 00 blau oder 0 rot
- 1 EL Butter
- 120 g kleine Weißbrotwürfel
- 2 Eier
- Salz
- 120 ccm Wasser
- 4 EL fein gehackter Speck oder 80 g gewürfelten, festen Gorgonzola Petersilie, Schnittlauch, ein Stück weißer Porree, etliche Spinat- oder Mangoldblätter, alles fein geschnitten

Zubereitung:

Brot und Speck in etwas Butter leicht durchrösten.
Die restlichen Zutaten zusammenmischen und einen eher weichen Teig machen.

15 Min. ruhen lassen, mit nassen Händel Knödel formen und diese in leicht gesalzenem Wasser 20 Min. kochen lassen.