

# *Meinrads Speckknödel*

*Für ca. 12 Knödel*

## *Zutaten*

*150 g schnittfestes Weißbrot  
½ Zwiebel, fein geschnitten  
1 EL Butter  
2 EL Mehl  
80 g Speck in Würfel geschnitten  
100 ml Milch  
2 Eier  
1 EL Petersilie und Schnittlauch, fein geschnitten  
etwas Salz*

## *Zubereitung:*

*Brot in kleine Würfel schneiden.  
Die in feine Würfel geschnittene Zwiebel in Butter dünsten, über das Brot geben und vermischen.  
Mehl und Speck untermengen.  
Milch, Eier, Petersilie, Schnittlauch und Salz verrühren, über das Brot geben und alles gut vermengen.  
Die Masse etwas 15 Minuten ziehen lassen, daraus Knödel formen und im Salzwasser halb zugedeckt sieden.  
Die Knödel mit gezupften und marinierten Blattsalaten, Radieschen und Schnittlauch anrichten und servieren.*