

Spargelknödel mit Salbeibutter

Zutaten für 4 Portionen:

250 g Brötchen vom Vortag
250 ml Milch
1 Zwiebel
2 Möhren
500 g grüner Spargel
1 Bund Petersilie
5 Eier
3 EL Olivenöl
2-3 EL Semmelbrösel
Salz
Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss
5 Zweige frischer Salbei
80 g Butter
frisch geriebener Parmesan zum Servieren



Zubereitung:

Brötchen in dünne Scheiben schneiden. Milch kurz aufkochen und über die Brötchenscheiben gießen, quellen lassen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Möhren putzen, schälen und klein würfeln. Spargel waschen und je nach Dicke längs halbieren oder vierteln, klein würfeln. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Eier verquirlen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelwürfel darin glasig andünsten, Möhren- und Spargelwürfel zugeben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. dünsten. Semmelbrösel, Gemüsewürfel, Petersilie und Eier unter die eingeweichten Brötchen mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Ca. 12 kleine Knödel formen und in reichlich kochendes Salzwasser legen. Die Hitze reduzieren und ca. 15-20 Min. gar ziehen lassen. Salbei waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Butter in einer Pfanne aufschäumen, die Salbeiblätter darin kurz anbraten. Die Knödel herausheben, gut abtropfen lassen. Mit der Salbeibutter und reichlich Parmesan bestreut servieren.