

# Kochen mit Klaus

## Was den Franken schmeckt:

### Fränkische Lauchknödel

#### Zutaten: (Für 12 Stück)

- 1 Stange Lauch, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, Butter 7 Brötchen,
- 4 Eier, 250 g Magerquark, 2 EL gehackte Petersilie, 5 EL Mehl,
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss, evtl. flüssige Butter

#### Zubereitung:

1. Lauch der Länge nach halbieren, in feine Streifen, dann klein schneiden. Zwiebel u. Knoblauch fein würfeln. Zwiebeln u. Lauch in heißer Butter mit Knobi dünsten. Mit Salz, Pfeffer u. Muskat gut würzen.



2. Brötchen in Würfel schneiden u. mit Quark, Eiern, Petersilie u. Lauch gut vermengen. 30 Min. durchziehen lassen. Mehl dazugeben, nochmals gut durchkneten u. mit nassen Händen 12 Knödel formen.



3. Knödel in Salzwasser ca. 20 Min. ziehen lassen, herausnehmen, mit Butter beträufelt oder als Beilage zu anderen Gerichten genießen.



#### Tipp des Chaoten:

*Eine leckere Beilage z. B. zu Steinpilzragout.*

