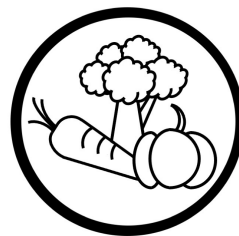


# Fisch Knödel



Vorbereitung  
35 Minuten



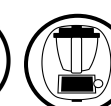
Vegi



Mit Weizen



Liebblings  
Rezept



Thermomix®  
Rezept

6-8 Portionen

300g Fischfilet (z.B. Egli)  
2 Eier

Die Fischfilets in Stücke schneiden und zusammen mit den Eiern in einem hohen Gefäß pürieren. Alternativ im Thermomix® 5 Sekunden auf Stufe 5 mixen. Mit dem Spatel die Masse anschliessend nach unten schieben.

300g Toastbrot in Würfel  
4 EL Mehl\*  
½ dl Milch  
Salz, Pfeffer und Muskat

Brot, Mehl\* und Milch dazugeben und zu einem Knödelteig verrühren oder im Thermomix® 10 Sekunden auf Stufe 5 mischen. Wenn nötig mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

\*Eventuell benötigst du kein Mehl. Das hängt von deinem Brot ab. Ich füge das Mehl immer erst hinzu, wenn der Teig zu klebrig ist.

Nun 12 Knödel formen und diese entweder in einem Topf in kochendes Salzwasser geben und ziehen lassen, bis sie nach oben kommen, oder im Thermomix® im Varoma-Behälter 20 Minuten / Varoma / Stufe 2 garen. Dafür vorher 500g Wasser in den Mixtopf füllen.

Die Knödel als Vorspeise genießen oder mit Salat zu einem leichten Hauptgang servieren. Dazu passt immer eine Meerrettich-Hollandaise.

