

## KNÖDELS



Pour ne plus jeter le pain rassis !

### INGRÉDIENTS :

- 1 baguette rassise
- 100 g de farine
- 2 œufs battus
- 1 oignon
- Persil, muscade
- 200 ml de lait
- 1 cube de bouillon de légumes



x 4



30 min



20 min



Pas cher



Facile

1. Coupez le pain sec en dés et réservez dans un saladier.
2. Faites chauffer le lait à feu doux. Versez-le sur le pain rassis. Réservez pendant 10 à 15 minutes, le temps que le pain ait absorbé le lait.
3. Pendant ce temps, émincez finement l'oignon. Ciselez le persil.
4. Mélangez le pain avec l'oignon, les œufs, la farine, le persil, du poivre, du sel, et la muscade. On obtient une pâte homogène et ferme qui ne doit pas être liquide (si c'est le cas, rajoutez de la farine ou mieux, de la chapelure).
5. Avec le creux des mains, formez des boulettes.
6. Portez à ébullition un grand volume d'eau additionnée de bouillon. Pochez-y les Knödels et faites-les cuire 20 minutes à frémissement.