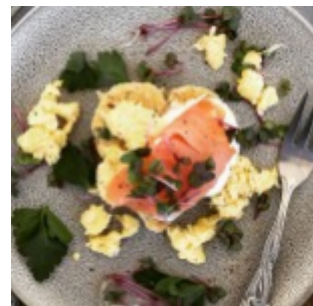


Knödelherzen mit Rührei und Lachs

Es müssen nicht immer Brötchen zum Frühstück sein. Diese leckeren Knödelherzen schmecken der ganzen Familie und können nach Lust und Laune bunt belegt werden.



Rezept

8-10 Knödelherzen

30 Minuten

einfach

Zutaten für Knödelherzen:

- 200g **LAND-LEBEN Dinkel Knödelbrot**
- 150g Mehl
- 150ml Milch
- 2 Eier
- 2 EL gehackte Petersilie
- ½ TL Salz

Zutaten für Topping/Person:

- 1 Ei
- 10g geräucherten Lachs
- 1 EL Sauerrahm
- Kresse oder Sprossen als Deko

Spring- oder Tarteform 24-26cm

Zubereitung:

- Das Backrohr auf 170 Grad Heißluft vorheizen.
- Für die Knödelherzen alle Zutaten in eine große Schüssel geben und vermengen. Für 10-15 Minuten abgedeckt ziehen lassen.
- Nun die Knödelmasse in eine, mit Backpapier ausgelegte, geben und mit einem Löffel andrücken. Für 20-25 Minuten goldgelb backen.
- Abkühlen lassen und mit einem herzförmigen Ausstecher, Herzen ausstechen.
- Rühreier zubereiten und auf die Knödel geben, mit Sauerrahm, Lachs und Kresse toppen und servieren.

TIPP:

Knödelherzen machen nicht nur am Frühstückstisch eine gute Figur, sie schmecken auch toll als Schul- oder Kindergartenjause. Frisches Gemüse und/oder Aufstriche schmecken besonders gut dazu.

www.land-leben.com