



Rezept

Aktive Zeit



Gesamtzeit



400 g **Erbsen (gefroren)**

7 Scheiben **Toast oder altes Brot**

1 **Zwiebel**

20 g **Butter**

1 Bund **Petersilie**

2 dl **Milch**

2 **Eier**

20 g **Butter**

20 g **Mehl**

1 dl **Milch**

Salz und Pfeffer



Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen, klein hacken und mit der Butter bei mittlerer Hitze einige Minuten glasig dünsten. Petersilie klein hacken und begeben. Kurz mitdünsten. Mit der Milch über das Toastbrot geben, gut vermischen und 10 Minuten ziehen lassen. Die Eier verquirlen und dazu geben. Gut mischen und mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Kleine Kugeln formen und in der Bratpfanne beidseitig knusprig braten. Für die Erbsen, in einer Pfanne die Butter schmelzen. Das Mehl begeben und mit einem Schwingbesen gut verrühren. Die Milch mit 2 dl Wasser mischen und langsam unter ständigem Rühren in die Pfanne geben. 2 Minuten leicht köcheln lassen. Die gefrorenen Erbsen begeben und einige Minuten weiter köcheln. Mit den gebratenen Brotknödel servieren.

Rezeptentwicklung und Foto:  _____