

## Knödelpizza

### Zutaten für 4 Personen:

500 Gramm Knödelbrot  
4 Eier  
Petersiliengrün  
Kümmel  
Muskat  
Röstzwiebel  
200 Gramm kleine Speckwürfel  
ca. 1/4 Liter Milch  
Salz  
4 El griffiges Mehl

### Für den Belag:

12 Scheiben Bergkäse je 2mm dick  
4 Tomaten  
2 Gemüsezwiebeln  
2 Zehen Knoblauch



### Zubereitung :

Die alten Semmeln für das Knödelbrot in dünne Scheiben schneiden. Mit der Milch beträufeln und zugedeckt durchweichen lassen. Alle anderen Zutaten dazu mischen und mit einer Gabel oder den Händen gut vermischen. Ein Küchentuch nass machen. Aus dem Knödelteig eine etwa 12 bis 14 cm dicke Rolle formen. Diese in das Küchentuch einwickeln und den Serviettenknödel in leicht siedendem Salzwasser etwa 45 Minuten bis eine Stunde köcheln lassen. Im Küchentuch auskühlen lassen.

Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Serviettenknödel in 1 ½ cm dicke Scheiben schneiden. Je eine Scheibe Bergkäse auf jede Knödelscheibe legen. Mit Knoblauch und Pfeffer würzen. Mit Scheiben der Gemüsezwiebel und Tomatenscheiben belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C überbacken bis der Käse schmilzt.

Zur Knödelpizza grünen Salat servieren.

Im Bild: Wir haben auch die andere Variante ausprobiert, indem wir Zwiebelringe und Tomatenscheiben direkt auf die Knödelscheiben gelegt haben und mit dem Bergkäse abgedeckt haben

Guten Appetit wünschen „pamina“ und die Kochbären