

Knödel im Gugelhupf



Zutaten

Für 12 Portionen

8 altbackene Brötchen
6 Stiele Petersilie
1 Zwiebel
2 EL Olivenöl
300 ml Sojamilch
1 Pk Eiersatzpulver (entsprechend 3 Eiern)
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
3 EL Semmelbrösel

Zubereitung

Die Brötchen klein würfeln und in eine große Schüssel geben. Etwa 2/3 der Petersilie fein hacken und zu den Brötchenwürfeln geben. Die Zwiebel klein schneiden und mit Olivenöl in der Pfanne andünsten. Danach die Sojamilch zugeben, alles leicht erwärmen, aber nicht aufkochen lassen und in die Schüssel dazu geben. Jetzt das Eiersatzpulver nach Anleitung anrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und auch über die Brötchenwürfel geben. Alles kräftig mit den Händen verkneten, bis ein relativ glatter Teig entsteht. Das Ganze etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Eine Gugelhupfform mit Olivenöl ausstreichen und mit Semmelbröseln ausstreuen. Dann die Knödelmasse in die Form streichen und mit Alufolie abdecken. Im Ofen auf der untersten Schiene 45 bis 50 Minuten backen, dabei die letzten 20 Minuten die Alufolie abnehmen. Den fertigen Knödel auf eine Servierplatte stürzen und mit der restlichen grob gehackten Petersilie bestreut.