Semmelknödel mit Grünem Gemüse

Zutaten

- 350 g Semmeln vom Vortag
- 250 ml Milch
- 3 Eier
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Dill
- 1 große Zucchini ca. 200 g
- 1 Brokkolie ca. 200 g
- 3 EL Butter
- 1 El Mehl
- 200 ml Schlagsahne
- 300 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss

Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben. Die Milch aufkochen und darüber gießen. Alles ca. 10 Minuten ziehen lassen.
Die Eier verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und den Dill fein hacken.
Nun die Eier und die hälfte der geschnittenen Kräuter unter die Brötchenmasse mischen. Mit angefeuchteten Händen alles gründlich verkneten und aus der Masse 4 große oder 8 kleine Knödel formen.
Diese in einem großem Topf mit Salzwasser bei kleiner Hitze ca. 15-20 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen die Zucchini waschen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Den Brokkolie waschen und in kleine Röschen teilen.
In einer großen Pfanne 1 El Butter erhitzen und das Gemüse darin ca. 5 Minuten braten. Die Pfanne vom Herd nehmen und mit Dekel stehen lassen.

2 EL Butter in einem Topf zerlassen und Mehl darin anschwitzen. Mit der Sahne glatt rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Brühe untergeben und gut verquirlen, alles ca. 5 Minuten köcheln lassen. Nun die übrigen Kräuter unterheben und die Soße mit dem Gemüse vermischen.

Auf einem Teller den Semmelknödel und Gemüse anrichten und wer mag noch mit Kräutern bestreuen.