



# Canedels Engiadinais

## Zutaten

- 300 g altes Weissbrot
- 2 dl Milch
- 4 Eier
- 1/2 TL Salz
- 1 EL Schnittlauch (gehackt)
- 1 EL Petersilie (gehackt)
- 150 g Salsiz
- 200 g Halbweissmehl
- 2 l Bouillon

## Zubereitung

- Weissbrot in Würfelchen schneiden, in die warme Milch geben.
- Salsiz in Würfelchen schneiden.
- Eier verklopfen. Salz, Kräuter, weiches Brot und Salsiz dazugeben. Mehl daruntermischen.
- Mit zwei Suppenlöffeln Kugeln formen. 15 bis 20 Minuten in der Bouillon köcheln.