



Semmelknödel mit glatter Petersilie



(c) Margit Gietler/nmg-design

ZUTATEN FÜR CA. 8 KNÖDEL

500 g Semmelwürfel

80 g Butter

250 ml Milch

2 Eier

2 EL Mehl

1 kleine Zwiebel

Petersilie glatt

Salz, Pfeffer, Muskat zum Würzen

ZUBEREITUNG DER KNÖDEL

Die Semmelwürfel in der Butter leicht anrösten, Zwiebel klein würfeln und goldig rösten - zur Semmelmasse geben.

Eier und Milch versprudeln und darüber gießen, ca. 1/2 Stunde ziehen lassen.

Mit geschnittener Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, Mehl untermischen.

Geformte Knödel in leicht kochendem Salzwasser einlegen.

Wir wünschen
guten Appetit!

