

Rezept für Semmelknödel

Portionen: 4

Zutaten

| | |
|----------------|---------------------|
| 500 g | Semmelwürfel |
| 1 EL | Mehl, glatt |
| 1/2 | Zwiebel |
| 30 g | Butter |
| 2 | Eier |
| 150 ml | Milch |
| 1 Messerspitze | Muskatnuss |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| 1/2 Bund | Petersilie, gehackt |



Zubereitung

1. Zwiebel klein würfelig schneiden und in der Butter glasig anschwitzen. Die Milch dazugeben und etwas auskühlen lassen.
2. Danach die versprudelten Eier, die gehackte Petersilie und die Gewürze dazugeben.
3. Semmelwürfel mit Mehl gut abmischen, danach das Zwiebel-Milch-Eiergemisch über die Masse gießen und vorsichtig mit den Semmelwürfeln vermengen.
4. Die Semmelmasse ca. 30 Minuten rasten lassen, Knödel formen und im leicht gesalzenen Wasser ungefähr 15 Minuten köcheln lassen.