



SEMMELKNÖDEL

 ca. 4-6 Portionen  Gesamt 45 min.

Zutaten

- 250 g Semmelwürfel
 - 60 g Butter
 - 60 g Zwiebeln
 - 200 ml Milch
 - 40 g Mehl
 - 3 Eier
 - Salz, Pfeffer und gehackte Petersilie
-

Zubereitung

1. Die Zwiebel klein schneiden und in der Butter hell anrösten.
2. Eier und Milch gut verschlagen, salzen und über die Semmelwürfel gießen.
3. Alle Zutaten vermengen und einige Minuten ziehen lassen.
4. Das Mehl unterheben.
5. Mit nassen Händen 6 Knödel formen und in reichlich Salzwasser schwach wallend kochen lassen.

Garungsdauer: ca. 12 Minuten



*Gutes Gelingen
& einen guten Appetit
wünscht das
NBH Küchenteam*