

# Semmelknödel mit glatter Petersilie



## 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!

