



Semmelknödel



It's a match!

Mit unserem schwarzen Pfeffer lassen sich nicht nur Semmelknödel perfekt abschmecken.







Zubereitung

- Schneide die Brötchen in kleine Würfel und gib sie in eine Schüssel. Vermenge anschließend die Brötchenwürfel mit 1 TL
- Würfle die Zwiebeln und dünste sie kurz mit der gehackten Petersilie in Butter an. Gib abschließend die warme Milch zu der Zwiebel-Petersilien-Mischung und vermenge alles. Lass die Brötchenmischung 10 Minuten ziehen.
- Verquirle die Eier und füge sie der Brötchenmischung hinzu.
 Verknete alles zu einer formbaren Masse. Forme aus der Masse ca.
 7 8 Knödel.
- Leg die Knödel in das kochende Salzwasser und stelle die Herdplatte auf mittlere Temperatur. Lass die Knödel gar ziehen, das dauert ungefähr 20 Minuten.

Zutaten

4 Weizenbrötchen

2 Eier

150 ml Milch

1 Zwiebel

30 g Petersilie

2 EL Butter

1 TL Salz

Schwarzer Pfeffer Semmelbrösel

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 30.04.2026.