



## MEIN GENUSS



### Semmelknödel



**It's a match!**

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



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Schneide die Brötchen in kleine Würfel und gib sie in eine Schüssel. Vermenge anschließend die Brötchenwürfel mit 1 TL Salz.
- 2 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.
- 3 Verquirle die Eier und füge sie der Brötchenmischung hinzu. Verknete alles zu einer formbaren Masse. Forme aus der Masse ca. 7 - 8 Knödel.
- 4 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 14.12.2026.