



Semmelknödel

ca. 8 Knödel je nach Handgröße

Zutaten: Mise en Place:

10 Brötchen vom Vortag (420 g) in kleine
Stücke schneiden oder Knödelbrot
300 ml Pflanzenmilch (lauwarm)
1 EL Kartoffelstärke mit 3 TL Wasser
verrühren (Ei Ersatz)

2 TL Pflanzenöl
1 Zwiebel (gewürfelt)

30 g Petersilie (gehackt)

1 TL Salz
1/2 TL Muskatnuss

Zubereitung:

Brötchen mit lauwarmer Milch übergießen, das
Kartoffelstärke Gemisch hinzufügen, kurz vermengen
und beiseite stellen.

Zwiebel in Öl ca. 3 Minuten glasig bis leicht gebräunt
anbraten.

Petersilie hinzugeben und 1 Minute mitdünsten.

Zwiebel und Petersilie zu den Brötchen geben und zu
einer Masse verkneten.

mit Salz und Muskatnuss würzen.

mit feuchten Händen Knödel formen.

In Salzwasser (köchelnd nicht sprudelnd) oder über
Dampf ca. 20 Minuten sieden lassen.

Viel Spaß beim Nachkochen!