

Semmelknödel

Zaubermeister Lily



leicht, schnell & einfach

by Britta

Britta Tegtmeier

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

300 g getrocknete gewürfelte Brötchen
275 g warme Milch
3 Eier
1/2 Petersilie klein geschnitten
(oder getrocknete Petersilie 2 EL)
Salz
Pfeffer
Muskatnuss

Die Semmeln in Würfel schneiden und in eine große Glasschüssel geben - warme Milch darüber gießen.

Eier mit den Gewürzen und der Petersilie dazu geben und sofort miteinander vermengen, so dass alles gut miteinander vermischt ist.

Mit dem Stretch-Fit abgedeckt 20 Minuten ruhen lassen.

Teigling auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben - zu einer Rolle formen und die gefettete Lily legen.

Deckel auflegen und in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen geben / unterste Schiene/Rost / Ober-/ Unterhitze 40 Minuten garen. Herausholen und in Scheiben schneiden.

Guten Appetit