

Semmelknödel (2 Personen)



200 gr	Tessinerbrot ODER
3	Brötchen in feine Würfel geschnitten
1.6 dl	Milch
½	Zwiebel
1 EL	Peterli fein gehackt
10 gr	Butter
1	Ei
1 EL	Mehl (15 gr)
Pfeffer	
½ TL	Salz
Muskat	

ZUBEREITUNG (1h)

1. Brötchen in eine Schüssel geben
2. Milch aufkochen und über die Brötchen giessen und durchmischen, dann abdecken und **30 Min.** ziehen lassen
3. Zwiebeln in Butter zusammen mit den Peterli andünsten und dann zu den Brötchen begeben
4. 1 Ei dazugeben und 10 - 20 gr Mehl unterkneten
5. Mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken
6. Mit feuchten Händen Semmelknödel formen
7. Die Semmelknödel in leicht kochendem Salzwasser **20 Min.** ziehen lassen
8. Gut abtropfen lassen und servieren

PASST ZU

- Schweinebraten