



CHEFKOCH.DE

Canederli di Pan Grattato

Semmelknödel

Die Weißbrotwürfel in Milch einweichen. Eier mit 80 g Butter verquirlen und Zwiebel sowie Petersilie untermischen. Das Weißbrot ausdrücken und durch ein Sieb streichen. Eiermischung und Semmelbrösel zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und einige Minuten ruhen lassen.

Die Masse zu Knödeln formen und 15 - 20 Minuten in reichlich Salzwasser kochen. Mit zerlassener Butter und geriebenem Käse bestreut servieren. Dazu einen Salat der Saison reichen.

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel
KJ/kcal p. P.: keine Angabe /

Zutaten für 4 Portionen:

150 g Weißbrot, altbackenes, gewürfelt
Milch
2 Ei(er)
150 g Butter
½ Zwiebel(n)
1 EL Petersilie, gehackt
50 g Semmelbrösel
Salz
Pfeffer, aus der Mühle
Muskat, gerieben
Käse, geriebener (Bergkäse)

Verfasser: schorsch12