



## Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

### SEMMELEKNÖDEL

#### **Zutaten für 6 Stück:**

250gr Semmelwürfel (Knödelbrot), 60g Butter, 60g Zwiebeln.  
2dl Milch, 40g Mehl, 3 Eier, Salz, gehackte Petersilie.

#### **Zubereitung:**

Butter schmelzen, kleingeschnittene Zwiebeln darin hell anrösten.  
Eier und Milch gut verschlagen, salzen, über die Semmelwürfel gießen.  
Alle Zutaten vermengen, einige Minuten anziehen lassen, Mehl unterheben.  
Mit nassen Händen 6 Knödel formen und in reichlich Salzwasser schwach wallend kochen.

Garungsdauer: ca. 12 Minuten

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das  
Neubergerhof- Küchenteam!**