

SEMMELKNÖDEL FÜR 1 PERSON



100 g Brötchen oder Brot

80 ml Pflanzenmilch

½ Zwiebel

1 EL Mehl

Frischer Kräuter (z. B. Petersilie, alternativ Spinat-/Mangold oder Grünkohlblätter)

etwas Semmelbrösel

Salz, Pfeffer, Muskat

Klimatipp

Brot ist eines der Lebensmittel, die am häufigsten weggeschmissen werden. Bei diesem Rezept kannst du altes Brot gut verwerten. Auch die Semmelbrösel kannst du ganz einfach aus getrocknetem Brot/Brötchen selbst reiben.

Brötchen/Brot in 1-2 cm große Würfel schneiden und diese mit der Milch übergießen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Zwiebeln würfeln und leicht anrösten. Die Kräuter kleinhacken und auch kurz mitdazugeben. Anschließend die Brotmasse mit den Zwiebeln, Kräutern und Mehl durchkneten und je nach Konsistenz noch Semmelbrösel untermischen.

Abgedeckt 10 Minuten quellen lassen.

Nun mit trockenen Händen 3 Knödel formen.

Salzwasser einmal zum Kochen bringen, dann die Temperatur verringern, sodass keine Blasen mehr aufsteigen. Die Knödel im heißen Salzwasser für circa 20 Minuten ziehen lassen.

Die Semmelknödel lassen sich hervorragend mit unserem Karott au vin kombinieren. Das Rezept hierfür findest du ebenfalls auf unserer Website.

