

# Semmelknödel



Wenn einmal Semmeln oder Toastbrot übrig geblieben sind, dann ist das eine gute Gelegenheit, Knödel zu machen:

*Grundrezept: Pro Semmel (50g) 1 EL Mehl und 100ml Hafermilch (oder Soja,...)*

- **5 Semmeln** in Würfel geschnitten +
- 5 Esslöffel **Mehl** (Weizen) +
- ca 500ml **Hafermilch** +
- **Petersiliengrün** (wenn vorhanden) +
- **Salz, Pfeffer**

in einer Schüssel gut verrühren und dann verkneten. Eventuell muss man dem Knödelteig Zeit geben, damit die Semmelwürfel – besonders wenn sie hart sind – die Flüssigkeit gut aufnehmen können. Danach mit feuchten Händen Knödel formen und im kochenden Wasser 15-20 Minuten lang kochen, abseihen und verspeisen :-)

Share this: