

Semmelknödel aus dem Ofen

Servings: 4 **Prep:** 15 min **Cook:** 45 min **Total:** 1 hr

Ingredients

- **1 stück** Zwiebel *(klein gehackt)*
- Butter *(etwas)*
- **0.97 tasse** Milch
- **8.82 oz** Knödelbrot oder altbackene Brötchen *(in Scheiben)*
- **3 stück** Eier
- **1/2 Bund** Petersilie
- Salz *(nach Geschmack)*
- Pfeffer *(nach Geschmack)*
- **2 Prise** Muskatnuss

Instructions

1. Die Zwiebel in etwas Butter anschwitzen. Milch zugießen und kurz aufkochen lassen.
2. Knödelbrot, Eier, Petersilie und Gewürze in eine Schüssel geben. Die warme Zwiebel-Milch-Mischung darüber gießen und alles gut miteinander vermengen.
3. Die Knödelmasse ca. 10 Minuten quellen lassen.
4. Anschließend in den gut gefetteten kleinen Zaubermeister geben, gleichmäßig verteilen und leicht festdrücken.
5. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 45 Minuten im Ofen garen.
6. Anschließend aus dem Topf nehmen, in Scheiben schneiden und servieren.

Generated by Recipe Bro