

Weibsi's gebackene Semmel"knödel" (neu)

<https://weibsi.com> FB: Weibsi bäckt

Zutaten

- x 2 Zwiebel
- x 500 ml Milch (lauwarm)
- x 500 g Semmelwürfel
- x 2 Eier
- x Petersilie
- x 8 g Salz
- x Pfeffer

Zubereitung

Die Zwiebel fein schneiden und mit etwas Butter leicht anrösten.

Die Milch erwärmen (sollte nicht zu heiß sein) und über die Semmelwürfel gießen.

Anschließend die Eier verquirlen und ebenfalls zur Semmelwürfelmasse geben.

Die etwas ausgekühlten Zwiebel sowie die Petersilie hinzufügen - dabei mit Petersilie nicht sparen ☺.

Die Masse mit Salz und Pfeffer gut würzen (wer mag kann auch etwas geriebenes Muskat verwenden).

Das Ganze mit den Händen gut durchmischen und zu einer feinen Masse verarbeiten.

Die Knödelmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen und einige Stunden durchziehen lassen.

Bei ca. 170°Grad für ca. 50 Minuten (wenn möglich mit Deckel) backen .

Dazu passt hervorragend ein gutes Gulasch, Saftfleisch oder ein saftiger Schweinebraten.

Sollte von dem „Semmelknödelkuchen“ etwas übrig bleiben, diesen in kleine Stücke schneiden und mit einem versprudelten Ei, Kräutern und Gewürzen in der Pfanne anbraten. Mit einem guten Salat die „Knödel mit Ei“ verspeisen.