

# Semmelknödel

**Zutaten:** 10 Brötchen vom Vortag  
250 ml Milch  
4 Eier  
½ P. gefr. Petersilie  
Salz, Pfeffer, Muskat  
evt. Semmelbrösel



## Zubereitung:

Die Brötchen (mit Brotmaschine) in dünne Scheiben schneiden. Lauwarme Milch darüber gießen und 10 Minuten (mit Teller beschwert) ziehen lassen.

Eier, Petersilie und Gewürze dazugeben und alles mit den Händen vermischen (wenn Teig zu feucht ist, Semmelbrösel dazugeben).

Mit nassen Händen Knödel formen und in großem Topf mit kochendem Wasser gleiten lassen. Das Wasser darf nun nicht mehr aufwallen. In 15-20 Minuten garziehen lassen.