

Knödel gebacken

Zutaten:

10 alte Semmeln oder 500g Weißbrot
½ l kochende Milch
1 große Zwiebel
30g Butter
3 EL gehackte Petersilie
Salz
4 Eier

Zubereitung:

Semmeln oder Weißbrot in sehr dünne Scheiben schneiden, mit heißer Milch übergießen und zugedeckt 1 Stunde ziehen lassen. Zwiebeln und Petersilie fein hacken und in Butter etwas andünsten. Eier und Gewürze zur Semmelmasse geben und gut vermengen.

Teig in eine ausgefettete Auflaufform oder Kastenform füllen.

Backzeit: 30-90 Min. je nach Größe der Backform bei 200°C.

Gleich in der Form servieren, bei Verwendung einer Kastenform stürzen und in Scheiben schneiden.

Von Theresia Heinz

