

# Semmelknödel

## Zutaten :

1 Tüte Knödelbrot (von 10 - 12 Semmeln)  
2 Eier  
1 mittlere Zwiebel  
Milch  
Mehl  
Petersilie (frisch oder getrocknet)  
Pfeffer

## Zubereitung :

Das Knödelbrot in eine grosse Schüssel geben. Anschliessend 4 Tassen **kalte** Milch darübergiessen; sowie 2 Eier hinzugeben. **Dieses Gemisch noch nicht vermengen, sondern kurz so stehen lassen!**

Unterdessen eine mittlere Zwiebel fein schneiden. Dann 1 -1 ½ gehäufte EL Mehl, eine grosse Prise Pfeffer, die geschnittene Zwiebel und die Petersilie (Menge nach eigenem Geschmack) hinzugeben. Die ganze Masse nun gut durchmengen und anschliessend die Knödel formen.

In einen Topf Wasser einen Löffel Salz geben und das Wasser zum Kochen bringen. **Erst jetzt die Knödel in das Wasser geben!** Dann die Temperatur runterdrehen und warten. Wenn die Knödel an der Wasseroberfläche schwimmen, müssen sie noch etwa 20 Minuten leicht sieden.