

Semmelknödel mit Bärlauch

Zutaten für 9 Semmelknödel:

- 250 g Brötchen oder Brot vom Vortag
- 1 TL Salz
- 60 g Bärlauch (frisch oder gehackt und tiefgekühlt)
- 1 Zwiebel
- 30 g Butter
- 125 ml (Hafer-) Milch
- 2 Eier Größe M
- nach Bedarf etwas Semmelbrösel



Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 35 Minuten

So bereitest du die Semmelknödel mit Bärlauch zu

1. Für die Semmelknödel schneidest du die Brötchen in kleine Würfel und bestreue sie mit dem Salz.
2. Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel.
3. Erhitze in einer Pfanne die Butter und schwitze darin die Zwiebelwürfel kurz an.
4. Erwärme in einem Topf die Milch, sie darf NICHT kochen.
5. Gib nun den Bärlauch, die Zwiebeln und die Hafermilch zu den Brötchenwürfeln. Knete die Masse und lass sie für 5 Minuten stehen.
6. Verquirle die Eier und verknete sie mit dem Knödelteig.
7. Forme nun Knödel, sollte der Teig zu feucht sein, gib etwas Semmelbrösel hinzu.
8. Erhitze einen großen Topf mit Salzwasser.
9. Sobald das Wasser kocht, drehst du die Temperatur runter und legst die Knödel in das Salzwasser.
10. Achte darauf, dass das Wasser nicht kocht damit dir deine Knödel nicht zerfallen.
11. Sie brauchen 20 Minuten, dann sind sie gar.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

