

# Semmelknödel

## Zubereitet mit: Knorr

ca. 45 min | einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

- 250 g Weizenbrötchen vom Vortag (4-5 Stück)
- 2 TL KNORR Kräuterlinge zum Streuen Gartenkräuter
- 80 g Zwiebeln
- 1 EL Pflanzenöl
- 2 EL gehackte Petersilie
- 150 ml Milch (3,5 % Fett)
- 2 Eier (Größe M)
- Pfeffer

## Nährwerte

| | |
|---|---|
| Energie (Kilojoule): | 1195 kJ |
| Energie (Kilokalorien): | 286 kcal |
| Fett: | 8,7 g |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 2,3 g |
| Kohlenhydrate: | 39 g |
| davon Zucker: | 5,4 g |
| Ballaststoffe: | 2,7 g |
| Eiweiß: | 11 g |
| Salz: | 2,4 g |

## Zubereitung

1. Brötchen in ca. 1 cm breite Würfel schneiden und in einer Schüssel mit Knorr Kräuterlinge zum Streuen Gartenkräuter vermischen.

2. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Im heißen Öl glasig dünsten und mit der gehackten Petersilie unter die Brötchenwürfeln mischen. Milch lauwarm erwärmen, über die Brötchenmischung geben, gut durchmischen und 10 Minuten ziehen lassen.

3. Eier in einer kleinen Schüssel verrühren und mit Pfeffer würzen. Zu der Brötchenmischung geben und am besten mit den Händen (nach Belieben Einmalhandschuhe verwenden) alles gut durchkneten. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen 8 Knödel formen.

4. Knödel in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser geben, dabei die Temperatur sofort auf

schwache bis mittlerer Hitze zurückstellen. Das Wasser sollte nicht mehr kochen. Knödel ca. 20 Minuten garziehen lassen. Mit einer Schöpfkelle herausnehmen und sofort servieren.

## Tipps zu diesem Rezept

Sollte die Brötchenmasse zu weich sein, dann noch Semmelbrösel untermischen.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 25 min Kochzeit: 20 min

# Nutzungsbedingungen

## Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

## Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

## Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

## Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

## PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen