

SEMMELKNÖDEL AUS DEUTSCHLAND



REZEPTE ZU WEIHNACHTEN
IM ADVENT IMMER SONNTAGS IM DISNEY CHANNEL

ZUTATEN

- 12 altbackene Semmeln
- 500 ml Milch
- 6 Eier
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter
- Frische Petersilie
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Mehl

ZUBEREITUNGSSCHRITTE

1. Zwiebeln und Knoblauchzehe schälen, klein würfeln und in heißer Butter andünsten, dann zum Abkühlen zur Seite stellen.
2. Milch lauwarm erhitzen, Semmeln währenddessen zerkleinern und anschließend die Semmelwürfel in einer großen Schüssel mit der lauwarmen Milch übergießen.
3. Eier, Salz und Pfeffer unterrühren. Zwiebeln und kleingehackte Petersilie gleichmäßig unterarbeiten und zum Schluss mit einem Esslöffel Mehl zu einem geschmeidigen Knödelteig binden.
4. Aus dem Teig mit den Händen Knödel formen und sie sofort in kochendes Salzwasser legen.
5. Die Semmelknödel sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen.

Über den Disney Channel

Der frei empfangbare Disney Channel konzentriert das Programmangebot – darunter TV-Premieren, Serien, Filmklassiker und lokal eigenproduzierte Formate – tagsüber auf Kinder, am Abend stehen Familien und insbesondere Erwachsene im Fokus. Weitere Infos unter www.DisneyChannel.de.