

## MAMA TRAUDES SEMMELKNÖDEL



### DAS BRAUCHST DU FÜR 16 KNÖDEL

500 g	Semmelwürfel (dafür trockenes Weißbrot oder Semmeln klein würfeln)
etwas	Sonnenblumenöl
2	Eier
½ l	Milch
Petersilie	
Salz	

### SO WIRD'S GEMACHT

1. Sonnenblumenöl über die Semmelwürfel gießen. Eier und Milch verquirlen, salzen und ebenfalls über die Semmelwürfel leeren. Gemeinsam mit der Petersilie vermischen, fest andrücken und am besten zugedeckt **20 Minuten** ziehen lassen.
2. Nochmals durchmengen und Knödel formen.
3. In der Zwischenzeit Wasser zum Kochen bringen, die Knödel alle gemeinsam einlegen. Den Topf vom Herd nehmen und zugedeckt **20 Minuten** ziehen lassen.