

Semmelknödel aus dem Zaubermeister

Zutaten:

25 g Butter, in Stücken
60 g Zwiebeln, halbiert
250 g Milch
250 g altbackene Brötchen in Würfeln (1 cm)
3 Eier
1 EL frische Petersilie, gehackt
1 TL Salz
4 Prisen schwarzer Pfeffer, gemahlen
4 Prisen Muskatnuss, gemahlen



Zubereitung:

Zwiebeln und Butter in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben und 5 Min./120°C/Stufe 1 dünsten.

Milch, Semmelwürfel, Eier, Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskat zugeben und 40 Sek./Stufe 4 mischen.

Den Knödelteig 20 min. ruhen lassen, dabei den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig mit angefeuchteten Händen zu einem Laib formen und in den gefetteten kleinen Zaubermeister legen. Im Backofen ca. 40 Min. backen.

Nach dem Backen aus der Form stürzen und genießen.

Tipp: Der kleine Zaubermeister passt perfekt neben den großen Ofenmeister in den Backofen und kann für Beilagen ideal ergänzt werden, wenn man Schmorgerichte im großen Ofenmeister zubereitet. Einfach ca. 40 min. vor Ende der Garzeit den kleinen Zaubermeister mit in den Ofen geben.

Verwendete Produkte: kleiner Zaubermeister, Kuchengitter, Packs an Silikonhandschuhe

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN