



Serviettenknödel

im kleinen Zaubermeister

Das brauchst du dafür:

- Knödelbrot von 8 Semmeln
- ¼ Liter heiße Milch
- 1 El Butter
- 1 geh. Zwiebel
- 6 Eier
- Pfeffer Salz Mix
- Petersilie oder Kräuter gehackt
- Omas Butter Öl zum einfetten

So wird's gemacht:

- Knödelbrot in die große Edelstahlschüssel geben, Zwiebel halbieren und 3 Sek. I St 5 zerkleinern.
- Butter in den Mixtopf geben und die Zwiebeln 3 Min. I 120 ° C I St 2 andünsten und ebenfalls in die Schüssel geben.
- Milch in einem Topf erwärmen und über das Knödelbrot gießen.
- Eier, Gewürze und Kräuter dazu geben, und alles untermischen bis eine schöne Masse entsteht.
- Kleinen Zaubermeister fetten und mit Semmelbrösel gut austreuen.
- Masse in den kleinen Zaubermeister geben und bei **200 °C Ober- /Unterhitze ca. 40 Min.** backen.
- Eignet sich perfekt als Beilage zu vielen Hauptspeisen wie Gulasch, Geflügel – und Wildgerichten. Der kleine Zaubermeister passt ideal neben den großen Ofenmeister in den Backofen.