

thermomix  
VORWERK

18

Für weitere  
Rezeptideen  
**melde dich  
bei mir.**





## OMAS SEMMEL- KNÖDEL



Arbeitszeit  
30 Min.



Gesamtzeit  
50 Min.



Portionen  
6

## Zutaten

**300 g** Brötchen, altbacken,  
in Scheiben (1 cm),

**5 g** Petersilienblätter

**80 g** Zwiebeln, halbiert

**25 g** Butter und etwas  
mehr zum Einfetten

**220 g** Milch

**3 Stk.** Eier



**1 TL** Salz

**2 Prisen** Pfeffer

**2 Prisen** Muskat

**500 g** Wasser



- 1.** Brötchen in den Mixtopf geben, **Pürieren** /12 Sek. und umfüllen.
- 2.** Petersilie und Zwiebeln in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 6** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 3.** Butter zugeben und **3 Min./120°C/Stufe 1** dünsten. In dieser Zeit Varoma-Behälter und Einlegeboden einfetten.
- 4.** Milch in den Mixtopf zugeben und **1 Min. 30 Sek./60°C/Stufe 1** erwärmen.
- 5.** Zerkleinerte Brötchen, Eier, Salz, Pfeffer und Muskat zugeben, **30 Sek.//Stufe 3.5** vermischen, umfüllen und ggf. noch mal mit dem Spatel vermischen und ca. 20 Minuten ruhen lassen. Mixtopf spülen.
- 6.** Mit angefeuchteten Händen aus dem Knödelteig 12 Knödel formen, im Varoma-Behälter und auf dem Einlegeboden verteilen und Varoma verschließen.
- 7.** Wasser in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **20 Min./Varoma/Stufe 1** garen. Varoma absetzen und Semmelknödel als Beilage servieren.