



thermomix

VORWERK

4 8

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.

