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.