

Semmelrolle



Voranbeiten: Stoffserviette mit Abbindemittel oder Küchenfolie + Alufolie herrichten

ZUTATEN	ZUBEREITUNG
6 alte Semmel 1 kleine Zwiebel 2 EL Öl	würfelig schneiden Zwiebel feinkwürfelig schneiden und in heißem Öl goldgelb dünsten und zum Knödelbrot geben
1 Bund Petersilie 1 TL Salz	Petersilie fein hacken und mit Salz zur Knödelmasse geben
2 Eier $\frac{1}{4}$ l Milch	Eier und Milch versprudeln und unter Knödelmasse mischen
2 l Salzwasser	Aus der Knödelmasse eine Rolle formen, in eine nasse Stoffserviette wickeln, Enden zubinden und in kochendem Salzwasser ca. 25 min kochen lassen.