

# *Semmelknödel*

Ihr habt Semmeln vom Frühstück am Vortag übrig?  
Dann bloß nicht wegwerfen. Mit diesem Rezept könnt ihr eine  
leckere Beilage für euer Mittagessen zaubern und dabei  
vermeiden, dass eure alten Semmeln in die Tonne wandern  
müssen.

Hierzu benötigt ihr:

4 übrige Semmeln  
2 Eier  
150ml Milch  
Salz, Gewürze  
Schnittlauch

## **1.Schritt:**

Die Brötchen in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel  
geben

## **2. Schritt:**

Die Eier verquirlen und zusammen mit der Milch zugeben. Gut  
verrühren, am besten auch mit den Händen kneten und je nach  
Geschmack mit Schnittlauch und Gewürzen abschmecken.

## **3. Schritt:**

Das entstandene Gemisch eine halbe Stunde ziehen lassen.  
In der Zwischenzeit einen Topf mit reichlich Salzwasser aufsetzen  
und zum Kochen bringen.

## **4. Schritt:**

Mit den Händen circa 8 tennisballgroße Knödel formen und in das  
kochende Salzwasser geben. Anschließend die Herdplatte auf eine  
mittlere Temperatur stellen sodass die Knödel circa 20 Minuten  
„ziehen“ können (nicht kochen!).

**Lasst es euch schmecken und vermeidet gleichzeitig unnötige  
Lebensmittelreste!**