Serviettenknödel

Zutaten:

Knödelbrot von 8 Semmeln

¼ Liter heiße Milch

1 El Butter

1 geh. Zwiebel

6 Eier

Salz, Pfeffer, Muskat

Petersilie oder Kräuter gehackt

Butter, Semmelbrösel

Zubereitung:

Knödelbrot in die große Edelstahlschüssel geben, Zwiebel halbieren und 3 Sek/St 5 zerkleinern. Butter in den Mixtopf geben und die Zwiebeln 3 Min/120 Grad/St 2 andünsten und ebenfalls in die Schüssel geben. Milch in einem Topf erwärmen und über das Knödelbrot gießen. Eier, Gewürze und Kräuter dazu geben, und alles untermischen bis eine schöne Masse entsteht.

Kleinen Zaubermeister fetten und mit Semmelbrösel gut ausstreuen. Masse in den kleinen Zaubermeister geben und bei 200 Grad ca. 40 Minuten backen.

Eignet sich perfekt als Beilage zum Gulasch und der kleine Zaubermeister passt ideal neben den großen Ofenmeister in den Ofen.

Ihre Pampered Chef Beraterin Kerstin Rabus, Kirchfeld 21, 91796 Ettenstatt,
k.rabus@rabus-ettenstatt.de; Mobil: 015787676764; Website: rabus-ettensatt.de