



## SEMMEKNÖDEL IN VARIANTEN

### ZUTATEN:

300g altbackene Brötchen/ Brot  
250 ml Milch  
Salz, Pfeffer, Muskat  
3 Eier  
1 Bund Petersilie glatt

für die Varianten nach Geschmack  
Pilze  
Rote Bete  
Spinat  
oder anderes Gemüse

### ZUBEREITUNG:

Das altbackene Brot in dünne Schreiben schneiden, in einer Schüssel geben. Milch aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Milch vom Herd nehmen leicht abkühlen, dann die Eier unterquirlen. 2/3 der Milch-Ei-Mischung über das Brot giessen verkneten und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Sollte die Masse zu trocken sein, noch etwas Flüssigkeit dazu.

Petersilie fein hacken, zur Kloßmischung geben.

Nun können Sie die Klösse mit feinen Gemüsestreifen je nach Geschmack variieren, dann mit feuchten Händen Klöße abdrehen. Topf mit viel Salzwasser aufkochen, Klöße rein geben, Flamme klein drehen und ca 15 Minuten ziehen lassen, das Wasser nicht kochen lassen.

Dazu passt eine Pilzsauce, ein Gemüseragout, oder aber Sie nehmen die Klösse als leckere Beilage.

Brauchen Sie mehr Anregungen oder Rat bei der Zubereitung? Auf Heike Harms Homepage finden Sie mehr Rezepte. Oder rufen Sie sie gern an!



frau  
*Harms*

Soulfood Connection  
Schwinder Straße 3  
21423 Drage-Schwinde  
T. o 41 76 / 229  
www.rent-a-party.de