

Dinkelsemmelknödel



ZUTATEN

600 g Dinkelsemmelwürfel

½ l Milch

4 Eier

2 TL Salz

7 EL Dinkelmehl

Petersilie

1. Eier mit Milch verrühren.
2. Salz und Semmelwürfel dazugeben und ca. ½ Std. ziehen lassen.
3. Mehl dazugeben und mit nassen Händen Knödel formen.
4. Ins leicht kochende Salzwasser geben und ca. ½ Std. ziehen lassen.
5. Die fertigen Knödel aus dem Wasser heben und servieren.