



Dinkelsemmelknödel

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.