

Das brauchen wir :



100gr, altes Brot, 50 ml Milch, 1/2 Ei

Das kochen wir: *Semmelknödeln aus dem Mittelalter*

Das getrocknete Brot in kleine Stücke schneiden. Die Milch dazu und einweichen lassen. Nun das Ei und die Kräuter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kleine Kugeln formen und in kochendes, leicht gesalzenes Wasser legen. Die Semmelknödel sind gar, wenn diese an der Wasseroberfläche schwimmen. Jetzt noch etwas ruhen lassen. Nach Geschmack und Lust passt z.B. braune Sauce, Pilze oder Kräuter dazu. Oder einfach mit Käse überbacken
.....

