Semmelknödel aus dem Ofen

Die zerfallen ganz bestimmt nicht! Bei diesem Rezept kommen die Semmelknödel aus dem Ofen und sind mindestens genauso lecker wie in der klassischen Variante.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

30 dag	Knödelbrot
250 ml	Milch
2 Stk.	Eier
1 Prise	Paprikapulver
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauch
1 Prise	Muskat
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Kümmel
	Öl (für die Form)

Zubereitung

1. Für die **Semmelknödel aus dem Ofen** zu Beginn das Knödelbrot in eine Schüssel geben, Eier und Milch zufügen und gründlich verquirlen. 10 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 180 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Auflaufform einfetten oder mit Backpapier belegen.

2. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Beides zum Knödelteig geben und gut durchmischen. Mit Pfeffer, Salz, Paprikapulver, Kümmel abschmecken. Knödel aus dem Teig formen und in die Auflaufform setzen.

3. Alufolie über die Auflaufform legen, Knödel auf mittlerer Schiene 30 Minuten backen.

Anschließend die Folie entfernen und weitere 15 Minuten backen.

Tipp

Die Semmelknödel aus dem Ofen sind eine vielseitige Beilage zu Fleischgerichten mit Sauce, als Suppeneinlage etc. Man kann auch noch Petersilie oder andere Kräuter mit in den Teig rühren.