

# Semmelknödel geröstet

Wer noch Knödel vom Vortag übrig hat, kann die Semmelknödel geröstet servieren. Wie es funktioniert, verrät dieses Rezept!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

850 g	<a href="#">Semmelknödel</a>
8 Stk.	<a href="#">Eier</a>
60 g	<a href="#">Butter</a> (oder Butterschmalz)
1 EL	Schnittlauch
1 EL	Petersilie
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Schuss	Balsamicoessig

## Zubereitung

1. Um die Semmelknödel geröstet zu servieren, die Knödel zuerst in dünne Scheiben schneiden. Butter (oder Butterschmalz) in einer Pfanne erhitzen und die Knödelscheiben darin rundherum anrösten.
2. Eier verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Über die Knödel gießen und kurz stocken lassen. Alles wenden und so lange braten, bis die Eier-Knödel eine schöne Bräunung angenommen haben.
3. Aus der Pfanne nehmen und auf Tellern anrichten. Mit etwas Balsamico-Essig beträufeln oder mit Schnittlauch und Petersilie bestreuen, dann servieren.

## Tipp

Zu den Semmelknödel geröstet einen frischen grünen Salat servieren.