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	Semmelknödel
8 Stk.	Eier
60 g	Butter (oder Butterschmalz)
1 EL	Schnittlauch
1 EL	Petersilie
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
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.