Semmelknödel mit Ei

Die Semmelknödel mit Ei sind ein wunderbares Restlessen. Das einfache Rezept mit Knödel vom Vortag ist rasch zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

3 Stk.	Semmelknödel
3 Stk.	Eier
1 EL	Butter
	Salz und Pfeffer
1 Handvoll	Petersilie

Zubereitung

1. Für die Semmelknödel mit Ei die Knödel in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einer Bratpfanne erhitzen und die Knödel bei geringer Hitze auf allen Seiten etwa 10 Minuten braten.

2. Die Eier in einer Schüssel verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Über die Semmelknödel gießen und zugedeckt etwa 2 Minuten stocken lassen. Mit fein geschnittene Petersilie garnieren und servieren.

3. Das Grundrezept für Semmelknödel findest du hier.

Tipp