

Ofenknödel (4 Personen)

Menge:	Zutaten:	Zubereitung:
1	Zwiebel	Den Backofen auf 175°C vorheizen Die Zwiebeln schälen und klein würfeln.
2 EL 40 g	Petersilie Butter	Die Petersilie waschen und fein schneiden, dann zusammen in der Butter andünsten.
100 g	Gewürfelter Speck	Den Speck dazugeben und mitdünsten.
6	Altbackene Semmeln	Semmeln würfeln, ebenfalls mit anrösten, danach in eine Schüssel umfüllen.
150 ml 150 ml 5	Schlagsahne Milch Eier Salz, Pfeffer, Muskat	Eier, Sahne, Milch und Gewürze verquirlen, über die Semmelmasse geben und sorgsam vermischen, aber nicht kneten. Evtl. noch etwas Milch zugeben. Aus der Masse ca. 8 Knödel formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und in ca. 30 Minuten goldbraun backen Variante: Kann ohne Speck auch fleischlos hergestellt werden.