

Semmelklöse

im kleinen Zaubermeister

Zubereitung:

Die 15 Brötchen mit der Brotschneidemaschine oder einem Messer in dünne Scheiben schneiden.

Backofen auf 220° vorheizen.

Eine klein geschnittene Zwiebel in etwas Butter anbraten.

1/4 Liter Milch leicht erhitzen.

Die Eier über die Brötchen schlagen, lauwarmer Milch und Zwiebel zugeben. Mit Petersilie, Salz, Pfeffer und Paprika (je nach Geschmack) abschmecken.

Die gut durchgeknetete Masse, in den gefetteten kleinen Zaubermeister drücken.

Mit Deckel auf Ober– Unterhitze bei 220° ca. 50 Minuten backen.



Zutaten:

- 15 Brötchen
- 1 kleine Zwiebel
- 5 Eier
- 1/4 Liter Milch
- Petersilie nach Geschmack
- etwas Butter
- Salz
- Pfeffer
- Paprika

Claudia Lindner

Selbständige Beraterin
97453 Schonungen
Mobil: (01 72) 7 51 30 06
Email: lindner.claudi@yahoo.de
www.ofenfee.de

