



LOCKERER SEMMELAUFAUF



Zutaten für 4 Portionen:

- 350g Knödelbrot
- 250ml Klare Gemüsesuppe
- 250ml Milch 1,8% Fett
- ½ Bund Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten
- 1 TL Butter
- 4 Eier
- ½ Bund Petersilie, gehackt
- Salz
- 1 Msp. Muskatnuss
- ½ TL Kurkuma

Zubereitung:

- Semmelwürfel in eine Schüssel geben. Mit heißer Suppe und heißer Milch übergießen, gut durchmischen und 30 Minuten quellen lassen.
- Zwiebelringe mit Butter in einer beschichteten Pfanne andünsten und zur Semmelmasse geben.
- Eier mit den Gewürzen vermischen und mit der Petersilie zur Semmelmasse geben, gut vermischen. Die Masse soll sehr weich sein, eventuell noch etwas Suppe dazu geben.
- Die Masse in eine befettete Auflaufform geben und bei 180 Grad C goldbraun backen.

Tipp!

Der Semmelauflauf ist eine ausgezeichnete Beilage zu Brathuhn.