

# koch, back & schmeck Bio zum Advent

## Semmelknödel-Zwiebel Soufflee

Menge		Zutaten	Zubereitung
für 4 Portionen	für 10 Portionen		
			Den Backofen auf 180°C vorheizen. Ein tiefes Backblech mit Wasser bereitstellen. Ebenfalls gefettete Soufflee oder Muffin Förmchen vorbereiten.
750 g	2 kg	Bio Dinkelbrötchen oder Brot, abgelagert	in dünne Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben.
1 Stück	3 Stück	rote Zwiebeln	pellieren und in dünne Streifen schneiden, zu den Brötchen zugeben. Außerdem
2 EL 1 EL	5 EL 3 EL	Bio Butter, weich Petersilie, gehackt	und zufügen. Mit
500 ml	1,25 L	Bio Vollmilch, warm	übergießen. Die Masse vermengen und 5 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit
5 Stück 2 TL ¼ TL	12 Stück 5 TL 1 TL	Bio Eier Salz Pfeffer, Muskat	mit und verrühren und über die Knödelmasse geben und gut durchmengen.
			Die Knödelmasse in die Förmchen füllen und dieses auf das Backblech mit Wasser setzen. Im vorgeheiztem Backofen bei 180° C, ca. 30 Minuten backen.

### Tipps/Variationen:

- Das Eiweiß kann noch aufschlagen werden um mehr Volumen zu bekommen.
- Die Masse kann auch in einer gefetteten Kastenform gebacken werden. Dann erhöht sich die Backzeit auf ca. 40-45 Minuten