Gebackener Semmelknödel

Glutenfreie Semmelknödel gelingen hervorragend – der Unterschied zur glutenhaltigen Variante ist kaum wahrnehmbar. Wenn die Knödelmasse im Ofen gebacken wird, entsteht eine besonders luftige und aromatische Version, die sich zudem schnell und unkompliziert zubereiten lässt. Eine ideale Beilage zu Bratengerichten oder einer cremigen Pilzrahmsoße.

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfreie siehe Tipp am Rezeptende

Für 4 – 5 Personen (Auflaufform Größe ca. 26 x 18cm)

Für den Semmelknödel-Teig:
300g helles, weiches glutenfreies Brot oder Brötchen*
Salz
200ml lauwarme Milch (ggf. laktosefrei)
1 Zwiebel fein gewiegt
1 Bund Petersilie gehackt
30g Butter (ggf. laktosefrei)
5 Eier (Gr. M)
Muskat

Für die Form:
1 TL Butter (ggf. laktosefrei)

1. Die Brotscheiben oder Brötchen sehr grob würfeln. Die Stücke sollten nicht zu klein sein, sonst verliert der fertige Semmelknödel an Luftigkeit.
2. Zwiebel sehr klein würfeln, Petersilie fein hacken.
3. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Petersilie

zugeben und glasig dünsten.
4. Nun alle Zutaten für den Semmelknödelteig in eine Rührschüssel geben und kurz mit den Händen mischen. Die Masse soll weich und geschmeidig sein, keinesfalls zu fest! Bei Bedarf 1 – 2 EL Milch zum Teig geben.
5. Eine Auflaufform mit Butter fetten, dann die Semmelknödel-Masse einfüllen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 30 Minuten backen.
7. Den fertigen Semmelknödel aus dem Ofen nehmen und sofort servieren.

*Gut geeignet sind glutenfreie Brot- und Brötchensorten, die von Grund auf eine weiche, softe Textur aufweisen. Wer auf Mais achten muss oder möchte, kann Brötchen aus der Backmischung für BRÖTCHEN & BREZEN von Tanjas glutenfrei dafür verwenden.

Milchfrei – Tipp: Pflanzendrink, z.B. Cashewdrink, anstatt Kuhmilch und vegane Pflanzenmargarine anstatt Butter verwenden.

rezepte-glutenfrei.de