



597295938 | © Thinkstock - Thinkstockphoto.de

Semmelknödel

Zubereitung

Die altbackenen Brötchen in Würfel schneiden (ca. 1 x 1 cm) und mit Fresubin 2 KCAL Drink Neutral übergießen, gut durchrühren und einige Zeit durchziehen lassen. In der Zwischenzeit die Zwiebelwürfel mit der Butter glasig dünsten und zu der Brötchenmasse geben. Mehl, Ei, Petersilie und die Gewürze dazugeben, gut durchkneten und abschmecken.

Aus der Masse 2 Klöße formen und in siedendem Salzwasser ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Hauptgericht

Level



1



40 Min.

Zutaten

90 ml	Fresubin® 2 KCAL Drink Neutral*
120 g	Weizenbrötchen, altbacken
1 TL	Weizenmehl
40 g	Zwiebelwürfel
20 g	Butter
1	Ei
Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie, Muskat	

Nährwerte pro Portion

Energie	740 kcal
Eiweiß	31,8 g
Fett	25,1 g
Kohlenhydrate	95,6 g

* Geschmacksrichtung: Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät). Zum Diätmanagement bei bestehender oder drohender Mangelernährung.

(10.23/SG/FKD)