

Mikrowellensemmelkloß

Zutaten:

- 5 altbackene Brötchen
- heiße Milch
- 3 Eier
- Petersilie
- Salz, Pfeffer, Paprika

Portionen: Das Rezept reicht für 3 Personen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitung:

3 Brötchen in Scheiben schneiden und in heißer Milch einweichen und wieder locker ausdrücken. Petersilie kleinhacken und dazugeben, nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Die 2 anderen Brötchen zu Würfeln schneiden und in etwas Margarine anrösten und zu dem Brötchenteig geben – alles gut vermengen; eine Gugelhupfform (aus Glas oder Silicon) gut fetten, den Teig hineingeben und in der Mikrowelle bei 700 Watt 8 Minuten garen.

Tipps:

Doppelte Menge – doppelte Zeit

Gut zu Gulasch und Braten

Dieses Rezept wurde eingesandt von: Michaela Simon