

## Semmelstrudel

Zutaten: für 4 Personen

200 g schnittfeste Semmeln oder Knödelbrot  
50 g Zwiebel  
100 g Butter  
2 Eier  
120 ml Milch  
4 EL Petersilie, fein geschnitten  
Pfeffer aus der Mühle  
Salz  
200 g Blätterteig

Weiteres: 1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung:

Die Semmeln in Streifen schneiden.

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden

30 g Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin goldgelb dünsten

Die restliche Butter schaumig rühren.

Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen

Die Milch mit dem Eigelb verrühren und mit dem Brot vermischen.

Nun die Butter, die Zwiebel und das Eiweiß abwechselnd locker unterheben und mit der Petersilie, dem Salz und dem Pfeffer würzen.

Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn austreiben und die Semmelknödelmasse länglich auftragen, den Tag einschlagen und mit dem verquirlten Ei bestreichen. Etwa 15 Minuten kühl ruhen lassen.

Den Backofen vorheizen und den Strudel backen.

Anschließend in Scheiben schneiden und servieren.

Gartemperatur: 200°

Garzeit: 20-25 Minuten