

Gebratene Semmelknödel mit Rührei

Hier habe ich ein einfaches Gericht zubereitet, das schnell zubereitet ist und sowohl als ganze Mahlzeit verzehrt werden kann als auch als Abend-Snack vor dem Fernseher durchgeht.

Bei den Semmelknödeln habe ich auf solche aus der Packung zurückgegriffen, die ich für ein anderes Gericht schon gegart hatte. Man kann aber natürlich auch Knödel verwenden, die man selbst zubereitet und eventuell eingefroren hat.

Das Rührei darf gern etwas flüssig sein, es muss nicht ganz durchgebraten und somit trocken sein.

Zum Anbraten habe ich jeweils selbst zubereitetes Chili-Knoblauch-Öl verwendet, das dem Gericht ein besonderes Aroma verleiht.

Das Gericht ist noch dazu vegetarisch.

[amd-zlrecipe-recipe:195]