



## Gebratene Parmesan-Knödel-Taler

### Zutaten

- 3 Stück MAGGI Kartoffelknödel Halb & Halb, im Kochbeutel
- 5 Slightly heaped teaspoons Thymian
- 2 Ei(er)
- 1 TL MAGGI Würzmischung 6 - Pasta & Pizza
- 3 EL Semmelbrösel
- 40 g Parmesan, gerieben
- 200 g Mehl
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl

### Zubereitung

1. MAGGI Kartoffelknödel Halb & Halb, im Kochbeutel nach Packungsanweisung zubereiten. Aus dem Kochbeutel lösen und auskühlen lassen. Die ausgekühlten Knödel in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken.
3. Ei(er) verquirlen. Den Thymian und MAGGI Würzmischung 6 unterrühren.
4. Semmelbrösel mit Parmesan mischen. Die Knödelscheiben zuerst in Mehl wenden, dann durch die Eimasse ziehen und mit den Parmesan-Semmelbröseln panieren. Die Panade dabei gut andrücken.
5. In einer beschichteten Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Knödel-Taler darin von beiden Seiten goldbraun braten. Die Parmesan-Knödel-Taler passen gut zu Schweinebraten.

### Nährwert-Anzeige

|               |          |
|---------------|----------|
| Kohlenhydrate | 82 g     |
| Energie       | 557 kcal |
| Fett          | 17 g     |
| Protein       | 18 g     |

🕒 32 Minuten

⊕ 3 Portionen