

## Semmelgeräusch



Ein altes Familienrezept zur Resteverwertung von altem Brot und Semmeln. Herzhaft lecker.

Zutaten:	Zubereitung:
5 Semmeln oder Brotscheiben vom Vortag	in Würfeln schneiden.
100 g durchwachsener Speck	fein würfeln
1 große Zwiebel	ebenfalls fein würfeln
6 Eier	mit
200 ml Milch	und etwas
Pfeffer und Salz (vorsichtig mit dem Salz, da der Speck auch schon salzig ist)	in einer Schüssel verquirlen.
2 Eßl Margarine oder Butterschmalz	in eine Pfanne geben, die Zwiebel und den Speck glasig dünsten. Die Semmel/Brot-Würfel zugeben und unter mehrmaligem Wenden von allen Seiten knusprig rösten. Dann die Eier darüber geben, und unter 2-

	3 maligem Wenden stocken lassen. Mit
Petersilie oder Schnittlauch	bestreut servieren.

Dazu schmeckt Gemüse oder Salat.