

# Gekaufte Kartoffelklöße für 12 Personen - mit gerösteten Semmelwürfeln verfeinert

## Zutaten:

- 4 Packungen a 750 g gekaufte Kartoffelklöße
- 125 g Butter
- 5 Semmeln
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Optional: gehackte Petersilie oder Schnittlauch zum Garnieren

## Anleitung:

### 1. Semmelwürfel vorbereiten:

- Die Semmeln in kleine Würfel schneiden.
- In einer Pfanne bei mittlerer Hitze die Hälfte der Butter schmelzen lassen.
- Die Semmelwürfel in die Pfanne geben und goldbraun rösten. Dabei gelegentlich umrühren, um sicherzustellen, dass sie gleichmäßig geröstet werden. Dies dauert normalerweise etwa 5-7 Minuten. Achte darauf, dass sie nicht verbrennen.

### 2. Kartoffelklöße vorbereiten:

- Die Kartoffelklöße gemäß den Anweisungen auf der Verpackung kochen, bis sie gar sind. Dies kann je nach Art der Klöße und ihrer Größe variieren. Nach dem Kochen warmhalten.

### 3. Zwiebeln braten:

- In einer separaten Pfanne die restliche Butter schmelzen lassen.
- Die fein gehackten Zwiebeln hinzufügen und bei mittlerer Hitze braten, bis sie goldbraun und karamellisiert sind. Dies dauert etwa 5-7 Minuten. Stelle sicher, dass sie nicht verbrennen.

### 4. Kombinieren:

- Die gerösteten Semmelwürfel und die karamellisierten Zwiebeln über die gekochten Kartoffelklöße geben.
- Vorsichtig umrühren, um die Zutaten gleichmäßig zu verteilen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.

### 5. Servieren:

- Die verfeinerten Kartoffelklöße auf eine Servierplatte oder in eine große Schüssel geben.
- Optional mit gehackter Petersilie oder Schnittlauch garnieren, um einen frischen Geschmack und Farbe hinzuzufügen.

Guten Appetit!