

Semmelknödel mit Pilzen

Zutaten für 4 Portionen:

Für die Knödel:

- 250 g altbackene Brötchen (oder Brot vom Vortag)
- 1 TL Salz
- Pfeffer
- 1 Zwiebel
- Petersilie (1 Bund)
- 30 g Butter
- 125 ml Milch
- 2 Eier
- Semmelbrösel (nach Bedarf)



Für den Rahm:

- 600 g Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 400 ml Sahne
- 200 g Frischkäse
- 1 EL Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 40 Minuten

Zubereitung:

Knödel zubereiten:

1. Schneide die Brötchen in kleine Würfel. Bestreue sie mit Salz.
2. Erhitze Butter in einer Pfanne und schwitze die Zwiebelwürfel und die Petersilie darin

an.

3. Erwärme in einem Topf die Milch, sie darf NICHT kochen. Gib die Petersilie, die Zwiebeln und die Milch zu den Brötchenwürfeln. Verknete alles und lass die Masse 5 Minuten ziehen.
4. Verquirle die Eier und knete sie unter den Knödelteig.
5. Forme Knödel. Sollte der Teig zu feucht sein, gib etwas Semmelbrösel hinzu.
6. Erhitze einen großen Topf mit Salzwasser. Sobald es kocht, drehst du die Temperatur runter und legst die Knödel für 20 Minuten hinein. Sie dürfen nicht kochen, sonst zerfallen sie!

Pilzrahmsoße kochen:

1. Putze die Pilze und schneide sie klein. Schäle und würfel Zwiebel und Knoblauch.
2. Erhitze die Butter in einer Pfanne. Schwitze die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin an. Gib die Pilze dazu und würze sie mit Salz und Pfeffer.
3. Wenn die Pilze leicht Farbe bekommen haben, löschst du sie mit der Sahne ab. Füge den Frischkäse und den Schnittlauch hinzu.
4. Lass die Pilzsauce für 3 Minuten köcheln. Gieße sie dann über die Knödel.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

