



Rucola-Semmelknödel mit Rahmpilzen

Zutaten für 8 Portionen

Für 4 Personen

- » 8 Brötchen, 2-3 Tage alt
- » 400 ml Milch
- » 1 großes Bund Rucola
- » 1 Stange Lauch
- » 1 EL Butter
- » 3 Eier *Größe M*
- » Salz
- » Pfeffer
- » frisch geriebene Muskatnuss
- » Semmelbrösel

Für die Rahmpilze

- » 800 g Pilze
- » 1 große Zwiebel
- » 1 2 *Bund Petersilie*
- » 1 Stück unbehandelte Zitronenschale
- » 2 EL Butter
- » 150 g Sahne
- » 2 TL scharfer Senf
- » Salz
- » 1 Prise gemahlener Kümmel

Zubereitung

Knödel zubereiten

1. Semmeln in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel legen.

2. Milch im Topf lauwarm werden lassen (1:30 in Microwelle) und über die Semmelscheiben gießen. Etwa 15 Minuten stehen lassen, bis die Scheiben die Milch aufgesogen haben.

3. Dicke Stiele des Rucolas abknipsen, waschen waschen, trockenschleudern und fein hacken.

4. Lauch quer in ganz feine Streifen schneiden.

5. Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen.

Lauch bei schwacher Hitze 2–3 Minuten andünsten, immer gut rühren.

6. Lauch und Rucola zu den Semmeln in die Schüssel geben.

Eier, Salz, Pfeffer und Muskat dazugeben.

Alles so lang durchkneten, bis aus dem Teig Knödeln geformt werden können. Ggf. mit Semmelbröseln abbinden.

8 – 12 Knödel draus formen und auf ein Küchenbrett legen.

7. Einen großen weiten Topf mit Wasser und Salz aufkochen.

Knödel einlegen, die Hitze auf schwache bis mittlere Stufe schalten und den Deckel halb auflegen.

Knödel je nach Größe 15 – 20 Minuten im Wasser ziehen lassen – nicht kochen!

Rahm-Pilz-Soße

1. Pilze in dünne Scheiben schneiden.

2. Zwiebel schälen und fein würfeln.

3. Petersilie abzupfen und fein hacken.

4. Zitronenschale fein hacken.

5. Butter in einem weiten Topf zerlaufen lassen.

6. Pilze ein paar Minuten andünsten.

Zwiebel, Zitronenschale und Petersilie (bis auf einen kleinen Rest zum Bestreuen) unterrühren.

Pilze etwa 10 Minuten dünsten bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel dünsten.

Sahne dazu gießen und alles gut ohne Deckel aufkochen lassen.

Mit dem Senf, Salz und Kümmel abschmecken.

7. Pilze in tiefe Teller füllen und mit 1 – 2 Knödeln krönen. Mit der übrigen Petersilie bestreuen.