

KASPRESSKNÖDEL MIT RAHPILZEN

HAUPTGERICHT

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN ZUBEREITUNG

- | | |
|--|--|
| <p>8 Brötchen vom Vortag
4 Eier
¼ l Milch
1 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer, Muskat
500 g Bergkäse
3 EL Mehl</p> <p>1 kg Pilze (Champignons, Pfifferlinge, Steinpilze)
3 mittelgroße Zwiebeln
1 Bund Petersilie
1-2 EL Öl zum Braten
400 g Schlagsahne
1-2 TL Gemüsebrühe</p> <p>500 g Karotten
Salz, Zucker
Sesamöl</p> | <ul style="list-style-type: none">• <i>Brötchen in dünne Scheiben schneiden, mit heißer Milch übergießen und circa 30 Minuten ziehen lassen.</i>• <i>Käse in kleine Würfel schneiden.</i>• <i>Pilze putzen und grob halbieren.</i>• <i>Petersilie klein hacken.</i>• <i>Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.</i>• <i>Karotten schälen und in Scheiben schneiden.</i>• <i>Circa 1/3 der Zwiebeln in heißem Öl andünsten, mit Eiern, 2 EL Mehl und die Hälfte der gewiegten Petersilie zu den Brötchen geben und zu Teig verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und dem Bergkäse nochmals gut verkneten.</i>• <i>Aus der Masse Knödel formen und flachdrücken.</i>• <i>In einer kleinen Pfanne etwas Öl erhitzen und die Knödel goldgelb ausbacken.</i>• <i>Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, Pilze und die restlichen Zwiebeln darin anbraten. 1 EL Mehl drüberstäuben, Sahne, 200 ml Wasser und Gemüsebrühe einrühren und circa 5 Minuten köcheln lassen. Petersilie untermischen (circa 1 EL zurückbehalten für die Karotten) und abschmecken.</i>• <i>Karotten in Wasser mit etwas Zucker und Salz 5 – 10 Minuten bissfest kochen und abgießen.</i>• <i>Sesamöl in einer Pfanne erwärmen, Karotten darin schwenken und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken, restliche Petersilie darüber streuen.</i>• <i>Die Knödel mit den Karotten anrichten und die Pilze dazugeben.</i> |
|--|--|

Guten Appetit!

