

Id0751 web dish name 0986

Kartoffelknödel mit Pilzrahm

und Knusper-Bröseln



40-50min



4 Personen

Ist denn schon Sonntag? Wir tischen Kartoffelknödel auf, die wir mit einer Pilzrahm-Sauce und knusprigen Bröseln zu einem echten Festessen kochen. Noch einen Salat dazu, für die Vitamine und die Kleinen dürfen den Tisch decken. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- Zwiebel
- Kartoffelteig ^{3,12}
- braune Champignons
- frischer Oregano
- Schlagobers ⁷
- Romanasalat
- Semmelbrösel ¹

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl ¹

Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 750.0kcal, Fett 38.7g, Eiweiß 16.7g, Kohlenhydrate 83.0g



1. Knödel vorbereiten

1,5 Packungen **Knödelteig** mit Salz und Pfeffer würzen und zu Golfball großen Bällchen formen. Wer großen Hunger hat, verwendet beide Packungen Knödelteig.



2. Knödel garen

Im Topf ausreichend gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. **Knödel** hineingeben und die Temperatur auf niedrige Stufe reduzieren, sodass das Wasser nur leicht siedet. Knödel ca. 15Min. garen bis sie aufsteigen. Bis zum Anrichten im Wasser ziehen lassen.



3. Gemüse vorbereiten

Inzwischen **Pilze** mit Küchenkrepp oder einer Pilzbürste von evtl. Dreck befreien, dann vierteln. **Oreganoblätter** von den Stengeln streifen und fein hacken. Die **Zwiebel** schälen und in feine Würfel schneiden. **Salat** in mundgerechte Stücke schneiden.



4. Brösel zubereiten

Pfanne mit 2EL Pflanzenöl auf mittlere Stufe erhitzen. **Semmelbrösel** darin unter ständigem Wenden goldbraun rösten. **Oregano** unterheben, salzen und aus der Pfanne nehmen. Pfanne für den nächsten Schritt auswischen.



5. Pilze zubereiten

Pfanne mit 2EL Pflanzenöl erneut auf mittlere Stufe erhitzen. **Zwiebeln** und **Pilze** ca. 3-5Min. goldbraun anbraten. Mit 1EL Mehl bestäuben, 1Min. mitbraten. **Schlagobers** und 3-4EL Wasser zugießen und einkochen lassen bis die Sauce leicht eingedickt ist.



6. Salat mischen

Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Geschnittenen **Salat** mit 2EL Olivenöl, 1EL Essig, Salz und Pfeffer anmachen. **Knödel** mit Sauce anrichten, Salat dazu servieren.