

Frühlings-Kräuterknödel mit Champignon-Erbsen-Sauce

Rezept

4 Portionen

45 Minuten

Zutaten:

- 500 g LAND-LEBEN BIO Dinkel Semmelwürfel Knödelbrot
- 50 g Frühlingskräuter (gemischt)
- 1 große Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 160 ml Milch
- 4 Eier
- Salz & Pfeffer
- 100 geriebener Käse (würzig)

Für die Champignon-Erbsen-Sauce:

- 1 kleine Zwiebel
- 200 g Champignons
- 2 EL Olivenöl
- 200 g Erbsen
- 200 ml Schlagobers
- 100 ml Gemüsesuppe

- Kräutersalz & Pfeffer
- Frischen Parmesan (zum Garnieren)
- Pinienkerne (geröstet)

Zubereitung:

LAND-LEBEN BIO Dinkel Semmelwürfel Knödelbrot in einen großen Topf geben. Die Kräuter waschen und sehr fein hacken. Die Zwiebel schälen, würfeln und in etwas Olivenöl glasig dünsten.

Die Milch erwärmen. Eier, Salz und Pfeffer, geriebenen Käse, gehackte Kräuter, geröstete Zwiebelwürfel und warme Milch zum Knödelbrot geben. Mit den Händen gut vermischen. Kurz ziehen lassen. Anschließend gleich große Knödel aus der Masse formen. Gesalzenes Wasser erhitzen. Die Knödel je nach Größe zwischen fünfzehn und zwanzig Minuten in siedendem Wasser ziehen lassen.

Für die Champignon-Erbsen-Sauce:

Eine kleine Zwiebel schälen und fein hacken. Die Champignons je nach Größe halbieren oder vierteln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Die Champignons hinzugeben und von allen Seiten gut anbraten. Die Erbsen hinzufügen. Mit Schlagobers und Gemüsesuppe aufgießen und etwas einköcheln lassen. Mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.

Die Kräuterknödel mit Champignon-Erbsen-Sauce, frisch geriebenem Parmesan und gerösteten Pinienkernen garniert servieren.

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH