



SEMMEKNÖDEL MIT PILZRAHMSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE SEMMEKNÖDEL

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
1	Zwiebel(n), fein gehackt
20 g	Butter
200 g	Semmelwürfel
1 EL	Petersilie, fein gehackt
85 g	Sauerrahm 15 % Fett
2	Ei(er)
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss

FÜR DIE PILZRAHMSAUCE

250 g	QimiQ Classic, gekühlt
1	Zwiebel(n), fein gehackt
30 g	Butter
750 g	Pilze, blättrig geschnitten
1 TL	Mehl
200 ml	Klare Gemüsesuppe
	Salz
	Weißer Pfeffer
1 EL	Schnittlauch, fein geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Für die Semmelknödel: Zwiebel in Butter goldgelb anrösten. Mit Semmelwürfel und Petersilie vermischen.
2. QimiQ Classic schmelzen und überkühlen lassen. Sauerrahm und Eier dazugeben, würzen und über die Semmelwürfel gießen. Gut vermischen und 20 Minuten ziehen lassen.
3. Aus der Masse gleich große Knödel formen, ins kochende Wasser einlegen und ca. 15 Minuten bei niedriger Temperatur ziehen lassen.
4. Für die Pilzrahmsauce Zwiebel in Butter glasig dünsten.
5. Pilze dazugeben und kurz mitrösten. Mit Mehl stauben, mit klarer Suppe aufgießen, würzen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.
6. Zum Schluss mit kaltem QimiQ Classic verfeinern. Mit Schnittlauch bestreuen und zu den Semmelknödel servieren.