



# SEMMELNÖDEL MIT PILZRAHMSAUCE (QSB)



## QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

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

## FÜR DIE PILZRAHMSAUCE

<b>250 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>1</b>	Zwiebel(n), fein gehackt
<b>30 g</b>	Butter
<b>750 g</b>	Pilze, blättrig geschnitten
<b>200 ml</b>	Klare Gemüsesuppe
	Salz
	Weißer Pfeffer
<b>1 EL</b>	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 klarer Suppe aufgießen, würzen und zum Kochen bringen.
6. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen. Mit Schnittlauch bestreuen und zu den Semmelknödel servieren.