



SEMMELNÖDEL MIT PILZRAHMSAUCE



QimiQ VANTAGGI

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



25



semplicement

INGREDIENTI PER 4

FÜR DIE SEMMELKNÖDEL

- 125 g** QimiQ Classic,
- 1** Cipolla (Cipolle),
- 20 g** Burro
- 200 g** Cubetti di pane bianco
- 1** Prezzemolo,
- 85 g** Panna acida, 15 % di grassi
- 2** Uovo (Uova)
- Sale i pepe
- Noce moscata

FÜR DIE PILZRAHMSAUCE

- 250 g** QimiQ Classic,
- 1** Cipolla (Cipolle),
- 30 g** Burro
- 750 g** Funghi,
- 1** Farina
- 200** Brodo di verdura
- Sale
- Pepe bianco
- 1** Erba cipollina,

PREPARAZIONE

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.