

# Semmelknödel mit Champignonpfanne

## *Zubereitungszeit:*

*Halbe bis dreiviertel  
Stunde.*

## *Dazu ist zu sagen:*

*Man muss zwei Dinge  
parallel zubereiten.*

*Reicht für 2 Personen.*

- |            |  |   |
|------------|--|---|
| <b>1.</b>  | <b>3 Semmeln vom Vortag</b> (ca. 200 g)  | in sehr dünne Scheiben schneiden.   |
| <b>2.</b>  | <b>150ml warme Milch, 2 Eier und 1 Prise Muskat</b>  | verquirlen, über die Brötchen gießen und 15 min ruhen lassen.   |
| <b>3.</b>  | Währenddessen <b>1 große Zwiebel</b>   | hacken und in Öl anbrauten.   |
| <b>4.</b>  | <b>1 Bund Petersilie</b>   | hacken.   |
| <b>5.</b>  | Die Hälfte der Petersilie mit der Hälfte der angebratenen Zwiebeln   | zurückstellen, um sie später (in Arbeitsschritt 9) nach dem Ziehen zu dem Brötchenteig zu geben.  |
| <b>6.</b>  | Die andere Hälfte der Zwiebeln   | in der Pfanne behalten, für die Champignons in Arbeitsschritt 8.  |
| <b>7.</b>  | Salzwasser   | in einem großen Topf zum Kochen bringen.  |
| <b>8.</b>  | <b>500g frische Champignons</b>  | putzen und in der Pfanne mit der übrigen Hälfte der Zwiebeln dünsten und schmoren.  |
| <b>9.</b>  | Den Brötchenteig   | mit den zurückgestellten Zwiebeln und der Petersilie kneten.  |
| <b>10.</b> | Aus dem Brötchenteig 6-8 feste Knödel  | mit sauberen, nassen Händen formen. Gegebenenfalls etwas Mehl für eine bessere Konsistenz zugeben, aber nicht zu viel, sonst werden die Ködel hart. Knödel in Mehl wälzen und im Salzwasser ohne Deckel 15 min garköcheln bzw. ziehen lassen. |
| <b>11.</b> | Gegen Ende, d. h. kurz bevor die Klößchen fertig sind, <b>1 Becher Crème fraîche</b> , die andere Hälfte der Petersilie und <b>1 TL Zitronensaft</b> | in die Pilzpfanne geben.  |
| <b>12.</b> | Die Pilzpfanne mit reichlich frisch gemahltem Pfeffer und Salz   | abschmecken.  |
| <b>13.</b> | Die Semmelknödel und die Pilzpfanne  | sofort servieren und schmecken lassen.  |