



## Kartoffelknödel

mit Pilz-Ragout und Panko-Bröseln

40-50min 3-4 Personen

Es gibt Knödel! Dazu kochen wir eine unglaublich cremige Pilzrahm-Sauce, die wir über die Knödel gießen. Wir schnibbeln noch einen Salat, mischen das Dressing und braten knusprige Brösel an. Wenn das mal kein Essen zum reinlegen ist!

## Was du von uns bekommst

- Saure Sahne <sup>7</sup>
- Panko Paniermehl <sup>1</sup>
- braune Champignons
- frischer Oregano
- Himbeeressig
- Thüringer Kartoffelknödelteig <sup>12</sup>
- Romanasalat
- Zwiebel

## Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl <sup>1</sup>

## Küchenutensilien

- Pfanne
- Kochtopf

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

### Kochtipp

Sollten Knödel übrig bleiben, ergeben diese, in Scheiben geschnitten und im Butterschmalz gebraten, eine super Mahlzeit für den nächsten Tag.

### Allergene

Gluten (1), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 690.0kcal, Fett 27.0g, Eiweiß 18.9g, Kohlenhydrate 90.8g



### 1. Klöße vorbereiten

Den **Knödelteig** mit Salz und Pfeffer würzen und zu Golfball großen Bällchen formen.



### 2. Klöße garen

Im einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die **Klöße** hineingeben und die Temperatur auf niedrige Stufe reduzieren, sodass das Wasser nur leicht siedet. Die **Klöße** ca. 15Min. garen bis sie aufsteigen. Bis zum Anrichten im Wasser ziehen lassen.



### 3. Gemüse vorbereiten

Inzwischen **Pilze** mit Küchenkrepp oder einer Pilzbürste von evtl. Dreck befreien und vierteln. Die **Oreganoblätter** von den Stängeln streifen und fein hacken. Die **Zwiebel** schälen und in feine Würfel schneiden. Den **Salat** in mundgerechte Stücke schneiden.



### 4. Schmelze zubereiten

Eine große Pfanne mit 1-2EL Öl auf mittlere Stufe erhitzen. Das **Panko-Paniermehl** unter ständigem Wenden goldbraun rösten. Den **gehackten Oregano** unterheben, mit Salz würzen und aus der Pfanne nehmen, Pfanne für den nächsten Schritt auswischen.



### 5. Pilze zubereiten

Die Pfanne erneut mit 1-2EL Öl auf mittlere Stufe erhitzen und die **Zwiebeln** und **Pilze** ca. 3-5Min. darin goldbraun anbraten. Alles mit 1EL Mehl bestäuben, ca. 1Min. mitbraten. Die **Sahne** zugießen und einkochen lassen, bis die **Sauce** leicht eingedickt ist.



### 6. Salat mischen

Nun die **Pilz-Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **geschnittenen Salat** mit 2EL Öl, **Himbeeressig**, Salz und Pfeffer würzen und mit **Knödeln** und der **Pilz-Sauce** anrichten.