



Kartoffelknödel

mit Pilz-Ragout und Panko-Bröseln



30-40min



2 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

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

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl ¹

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 760.0kcal, Fett 32.6g, Eiweiß 21.3g, Kohlenhydrate 93.7g



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 auswaschen.



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 kurz 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, **1EL Himbeeressig**, Salz und Pfeffer würzen und mit **Knödeln** und der **Pilz-Sauce** anrichten.