

Kartoffelklöße

mit Pilzrahm und Knusper-Bröseln



30-40min



3-4 Personen

Ist denn schon Sonntag? Wir tischen Kartoffelklöße auf, die wir mit einer Pilzrahm-Sauce und knusprigen Bröseln zu einem echten Festessen kochen. Noch einen Salat dazu, für die Vitamine und die Kleinen dürfen den Tisch decken. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 1 Packung Romanasalat
- 10g frischer Oregano
- 400g braune Champignons
- 2 Packungen Thüringer Kartoffelknödelteig³
- 50g Panko Paniermehl¹
- 250ml Sahne²

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl¹

Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

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 (2), Sulphite (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 735kcal, Fett 30.1g, Kohlenhydrate 100.0g, Eiweiß 16.0g



1. Klöße vorbereiten

1,5 Packungen **Knödelteig** mit Salz und Pfeffer würzen und zu Golfball großen Bällchen formen. Wer großen Hunger hat, verwendet beide Packungen Knödelteig.



4. Brösel zubereiten

Pfanne mit 2EL Öl auf mittlere Stufe erhitzen. Panko darin unter ständigem Wenden goldbraun rösten. Oregano unterheben, salzen und aus der Pfanne nehmen. Pfanne für den nächsten Schritt auswaschen.



2. Klöße garen

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



5. Pilze zubereiten

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



3. Gemüse vorbereiten

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



6. Salat mischen

Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Geschnittenen Salat mit 2EL Olivenöl, 1EL Essig, Salz und Pfeffer anmachen. Knödel mit Sauce anrichten, Salat dazu servieren.