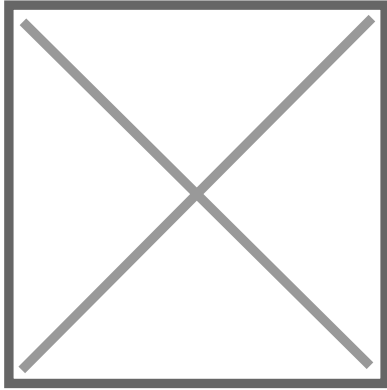




Äberbackene Knödel mit Waldpilzsauce

Description



Zutaten

für 4 Portionen

1 Packung PFANNI Semmel Knödel in Kochbeuteln
Jodsalz
200 g Champignons
100 g geräucherter Schinkenspeck
1 Btl. KNORR Feinschmecker Waldpilz Suppe
125 g Crème fraîche mit Kräutern
3 Scheiben mittelalter Gouda

Zubereitung

1. Packungsinhalt Semmel Knödel in einen Topf mit kaltem, gesalzenem Wasser 10 Minuten quellen lassen. Knödel sprudelnd aufkochen und 10 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Knödel kurz unter kaltes Wasser halten, aus den Kochbeuteln nehmen und etwas abkühlen lassen.
2. Knödel in Scheiben schneiden und in eine gefettete Auflaufform legen. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Speck in einer Pfanne ohne Fettzugabe anbraten. Pilze zugeben, mitbraten, herausnehmen und über die Knödel verteilen.

3. 200 ml kaltes Wasser in die abgekühlte Pfanne gießen, Beutelinhalt KNORR Feinschmecker Waldpilz Suppe einrühren, unter Rühren aufkochen. Crème fraîche unterrühren. Pilzsauce über die Knäuel verteilen und mit Käsescheiben belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 20 Minuten überbacken.

Category

1. Fleisch

Date Created

Februar 2, 2019

Author

jeanny

default watermark