

Semmelknödel mit Käse-Lauch-Soße

Zutaten für 4 Personen

6 Semmel vom Vortag (oder älter)

3/8 l Milch

1 große Zwiebel

1 Bund Petersilie

(alternativ: gut 1 EL getrocknete Petersilie)

2 EL Butter

3 Eier (Gr. M)

1 TL Salz

500 g (ca. 3 Stangen) Lauch

250 g frische Champignons

50 g Bergkäse

1-2 EL Öl

100 g Sahne

1 TL Suppenpulver

2-3 EL heller Soßenbinder



Semmel in dünne, halbierte Scheiben schneiden

Milch erwärmen, darüber gießen und zugedeckt ca. 1 Std ziehen lassen

Lauch und Pilze putzen, in Scheiben schneiden

Käse fein reiben

Zwiebel und Petersilie klein hacken

Knödel: Zwiebel in heißer Butter andünsten,
Petersilie (bis auf einen EL) dazu, kurz mitdünsten
Beides auf die Semmel/Milch-Mischung geben
Mit den Eiern und dem Salz zu einer homogenen Masse verkneten
Daraus 12 – 16 Knödel formen (wenn der Teig nicht fest genug ist,
ggf. etwas Semmelbrösel dazu geben)

In siedendem Salzwasser ca. 20 Minuten gar ziehen lassen.

Soße: Pilze in heißem Öl anbraten, Lauch kurz mitdünsten, würzen.
3/8 l Wasser aufgießen,
Sahne und Suppenpulver einrühren, kurz aufkochen
und bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten köcheln
Käse in der Soße schmelzen,
Soßenbinder einrühren, aufkochen

Knödel mit Soße anrichten und mit dem Rest Petersilie bestreuen

Dazu passt gut ein frischer Salat.

