



# Feine Steinpilz Semmelknödel mit Parmesan auf Rahmgemüse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnell gemacht, sommerlich frisch, lecker und gesund

## Zutaten

- Für die Knödel:
- 120 g frische, geputzte Steinpilze in ½ cm großen Würfeln
- 4 altbackene Brötchen in groben Würfeln
- 200 ml heiße Milch
- 3 ganze Eier
- 2 - 3 El gehackte Petersilie
- 2 gewürfelte Zwiebeln
- 50 g frisch geriebener Parmesan
- Gewürze
- Für das Rahmgemüse:
- 4 - 5 Stück junge Möhren
- 4 - 5 Stangen weißer Spargel
- 1 Broccoli in gleichmäßigen Röschen geschnitten
- ½ Becher Crème fraiche
- 1 Päckchen Fertig-Hollandaise
- 2 El gehackte Petersilie

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Steinpilz Semmelknödel:

### Schritt2

Das gewürfelte Brot zunächst mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen und mit der erhitzten

Milch übergießen.

### **Schritt3**

Etwa 20 min. abgedeckt durchziehen lassen.

### **Schritt4**

Die Zwiebeln inzwischen glasig anschwitzen und die vorbereiteten Steinpilze dazu geben. 3-4 min. bei kleiner Hitze zusammen schoren und zuletzt die Petersilie dazu geben, salzen und pfeffern.

### **Schritt5**

Mit dem Brot mischen, etwas abkühlen lassen und die Eier einzeln unter arbeiten.

### **Schritt6**

Die Knödel formen und in siedendes Salzwasser geben, 8 - 10 min. leise garen; keinesfalls stark kochen lassen.

### **Schritt7**

Das Rahmgemüse:

### **Schritt8**

Das frische Gemüse putzen und auf gleiche Größe schneiden. Nacheinander in Salzwasser „al dente“ blanchieren, kalt „abschrecken“.

### **Schritt9**

Die Fertig-Hollandaise nach Herstellerangaben erhitzen und mit Crème fraiche verkochen, mit etwas Muskatnuss würzig nachschmecken.

### **Schritt10**

Da kann gerne etwas reichlicher sein, denn die Semmelknödel verlangen nach viel Soße. Nunmehr das Gemüse dazu geben und Alles kurz erhitzen.

### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt12**

Die Steinpilz Semmelknödel auf dem Gemüse anrichten und den geriebenen Parmesan darüber geben.

**Tags:** pilze, steinpilze

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feine-steinpilz-semmelknoedel-mit-parmesan-auf-rahmgemuese/>