



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/>