

Rezept

Gebackene Käseknödel mit Pilzen

Ein Rezept von Gebackene Käseknödel mit Pilzen, am 11.06.2026

Zutaten

250 ml Milch	200 g Brötchen vom Vortag
1 Zwiebel	ca. 5 EL Butter
1 Bund glatte Petersilie	125 g Bergkäse oder Emmentaler
2 Eier (Größe M)	Salz
Pfeffer	Muskatnuss, frisch gerieben
500 g frische Waldpilze (z. B. Pfifferlinge, Steinpilze, Maronen)	2 EL Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

Zubereitung

1. Für die Käseknödel die Milch aufkochen. Die Brötchen in sehr dünne Scheiben schneiden oder würfeln und in eine Schüssel geben. 200 ml Milch über die Brötchenwürfel gießen. Die Schüssel mit einem Topfdeckel oder Klarsichtfolie abdecken (so können die Brötchenwürfel am besten durchweichen). Die Brötchen ca. 10 Min. durchziehen lassen. Die Scheiben müssen ganz durchweicht sein, ggf. noch restliche lauwarme Milch untermischen.
2. Inzwischen die Zwiebel schälen, klein würfeln und in 1 EL Butter glasig dünsten. Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen fein hacken. Käse fein würfeln.
3. Zwiebel, die Hälfte der Petersilie, Käse und Eier unter die Brötchenmasse mischen, alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen kleine Frikadellen formen.
4. Inzwischen die Pilze gründlich putzen und in Scheiben schneiden. In einer weiten Pfanne das Olivenöl und 2 EL Butter erhitzen. Die Pilze darin kräftig anbraten und mit Salz, Pfeffer und restlicher Petersilie würzen.
5. Die Käseknödel in einer Pfanne in der restlichen Butter von beiden Seiten in je 2-3 Min. knusprig braten. Mit den heißen Pilzen servieren.