

Rezept

Mangold-Brezen-Knödel mit Pilzragout

Ein Rezept von Mangold-Brezen-Knödel mit Pilzragout, am 28.06.2026

Zutaten

FÜR DIE KNÖDEL:

250 g altbackene Laugenbrezeln	200 ml Milch
500 g Mangold	Salz
2 Frühlingszwiebeln	100 g Schafskäse (Feta)
3 Eier (M)	100 g Mehl
schwarzer Pfeffer	

FÜR DAS PILZRAGOUT:

500 g Champignons oder Egerlinge	500 g Tomaten
2 Frühlingszwiebeln	2 Knoblauchzehen
1 Bund Basilikum	2 EL Olivenöl
Salz	Chiliflocken

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

Zubereitung

1. Für die Knödel die Brezen in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch in einem kleinen Topf lauwarm erhitzen und darübergießen. Den Mangold waschen, die Blätter von den Stielen lösen und grob hacken, die Stiele klein würfeln.
2. In einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen. Den Mangold darin bei starker Hitze 1 Min. sprudelnd kochen. Dann in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken, abtropfen lassen und mit den Händen sehr gut ausdrücken.
3. Von den Frühlingszwiebeln die Wurzelenden und welke grüne Teile entfernen. Dann die Zwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Den Schafskäse in kleine Stücke teilen. Dann Mangold, Zwiebelringe, Käse, Eier und Mehl zu den Brezen geben. Salzen, pfeffern und alles kräftig durchkneten, bis ein gebundener Teig entsteht. Aus dem Knödelteig ca. 8 gleich große Knödel formen. In einem großen Topf Wasser aufkochen.
4. Inzwischen für das Pilzragout die Champignons mit feuchtem Küchenpapier sauber abreiben und die Stielenden abschneiden. Die Pilze je nach Größe vierteln oder achteln. Die Tomaten häuten und in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken.

5. Das kochende Knödelwasser salzen und die Mangoldknödel vorsichtig hineingeben. Die Knödel bei schwacher bis mittlerer Hitze in ca. 15 Min. gar ziehen lassen.
-
6. Währenddessen das Öl in einer weiten Pfanne erhitzen und die Pilze darin bei starker Hitze unter Rühren ca. 3 Min. braten. Zwiebeln und Knoblauch kurz mitbraten. Dann die Tomaten einrühren und das Gemüse offen bei schwacher Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Chiliflocken abschmecken und das Basilikum einrühren. Die Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und mit dem Pilzragout servieren.