

## Rezept

# Mini-Knödel mit Pilzsauce

Ein Rezept von Mini-Knödel mit Pilzsauce, am 27.04.2024

## Zutaten

|  |                       |
|--|-----------------------|
| <b>500 g</b> Weißbrot  | <b>600 ml</b> Milch   |
| <b>100 g</b> Parmesan<br>Salz  | <b>1 Bund</b> Thymian |
| <b>400 g</b> gemischte Pilze (z. B. Champignons,<br>Austernpilze, Kräuter-seitlinge) | <b>1</b> Zwiebel      |
| <b>2 EL</b> Sojasauce  | <b>2</b> rote Paprika |
|  | <b>2 EL</b> Öl        |
|  | <b>200 g</b> Sahne    |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion**  
Ca. 365 kcal, 17 g F, 15 g EW, 37 g KH

## Zubereitung

1. Das Weißbrot 1 cm groß würfeln und in eine Schüssel geben. In einem Topf 500 ml Milch erhitzen und über die Brotwürfel gießen. Die Brotwürfel ca. 10 Min. ziehen lassen, dabei ab und zu umrühren.
2. Inzwischen den Parmesan fein reiben. Den Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Brotwürfel, Parmesan, Thymian und Salz mit den Händen mischen. Aus der Masse ca. 24 golfballgroße Knödel formen. In einem großen Topf mit Dämpfeinsatz ca. 5 cm hoch Wasser einfüllen und erhitzen. Die Hälfte der Knödel in den Dämpfeinsatz legen und zugedeckt ca. 20 Min. im Dampf garen. Herausheben und die übrigen Knödel auf die gleiche Weise garen. (Alternativ die Knödel in siedendem Wasser ca. 12 Min. garen, bis sie nach oben steigen.)
3. Inzwischen die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Pilze mit einem feuchten Tuch abreiben, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Paprika waschen, vierteln, weiße Trennwände und Kerne entfernen, die Viertel quer in breite Streifen schneiden.
4. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Zwiebeln, Pilze und Paprika darin bei großer Hitze ca. 10 Min. anbraten. Die Hitze reduzieren und mit Sojasauce ablöschen. Sahne und restliche Milch (100 ml) dazugeben und aufkochen lassen. Den Herd ausschalten und die Sauce kurz ziehen lassen.