

Rezept

Mini-Semmelknödel mit Champignonrahm

Ein Rezept von Mini-Semmelknödel mit Champignonrahm, am 09.06.2026

Zutaten

200 g Knödelbrot	2 Eier (Größe M)
150 ml lauwarmer Milch	1 kleine Zwiebel (ca. 50 g)
1 EL Butter	2 EL fein gehackte Petersilie
Salz	Pfeffer
Muskatnuss, frisch gerieben	800 g Champignons
100 g Frühlingszwiebeln	2 Knoblauchzehen
2 TL Butter	2 EL Öl
400 ml Gemüsebrühe (Instant)	100 g Sahne
1 EL mildes Ayvar (Paprikapüree, aus dem Glas)	4 EL Crème fraîche
1-2 EL Zitronensaft	Salz
Pfeffer	3 EL Schnittlauchröllchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 kleine und 2 große Esser | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 445 kcal

Zubereitung

1. Für die Semmelknödel das Knödelbrot mit den Eiern und der Milch gründlich mischen. Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Petersilie darin bei schwacher Hitze 5-6 Min. braten. Mit je 3-4 Prisen Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und zum Knödelteig geben. Alles gut mischen, bis eine homogene Masse entsteht. Den Teig mindestens 15 Min. ruhen lassen.
2. Aus dem Teig mit feuchten Händen ca. 15 pflaumengroße Knödel formen. Diese in leicht kochendem Salzwasser bei schwacher Hitze 20 Min. ziehen lassen.
3. Für den Champignonrahm die Pilze trocken abreiben, putzen und längs in feine Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen, in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und klein würfeln. 1 TL Butter und 1 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Champignons, Frühlingszwiebeln und Knoblauch mischen und in zwei Portionen darin unter Rühren anbraten. Die erste Portion wieder zugeben.
4. Brühe und Sahne angießen. Ayvar untermischen und das Gemüse bei mittlerer Hitze 6-8 Min. sanft kochen lassen. Crème fraîche unterziehen und den Pilzrahm mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Die Semmelknödel mit dem Champignonrahm in vier tiefen Tellern anrichten. Mit den Schnittlauchröllchen bestreuen.