

Rezept

Pilzknödel mit Paprikaragout

Ein Rezept von Pilzknödel mit Paprikaragout, am 09.06.2026

Zutaten

600 g Kräuterseitlinge	4 EL Olivenöl
250 g altbackenes Weißbrot	1 Bund Petersilie
1 Zwiebel	2 Eier (Größe L)
Salz	Pfeffer, frisch gemahlen
2 rote Paprikaschoten	1 Aubergine
200 ml Gemüsebrühe	1 EL kleine Kapern (ersatzweise entsteinte Oliven)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze putzen und sehr klein würfeln. In der Hälfte des Öls bei starker Hitze etwa 5 Min. braten.

2. Brot in Würfel schneiden und in etwas lauwarmem Wasser 10 Min. einweichen. Die Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blätter fein hacken. Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Die Hälfte der Pilze fein pürieren.

3. Brot gut ausdrücken, sehr fein zerdrücken und mit Pilzen, Petersilie, Zwiebel und den Eiern zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Salzen, pfeffern und zu acht gleich großen Klößen formen.

4. Paprika und Aubergine waschen, putzen und in 1 cm große Würfel schneiden. Im übrigen Öl anbraten. Mit der Brühe ablöschen, mit Kapern, Salz und Pfeffer würzen und bei schwacher Hitze zugedeckt 10 Min. schmoren.

5. Gleichzeitig die Klöße in leicht siedendem Salzwasser in 10 Min. gar ziehen lassen. Herausheben und mit dem Gemüse servieren.