

4 Pax

Pilzknöderl

Zutaten

250 g	trockenes Knödelbrot
1 EL	gehackte Petersilie
100 g	Zwiebel
120 g	gemischte Pilze
250 ml	Milch
3	Eier
20 g	Mehl glatt

Weiteres:

Salz
Pfeffer
Muskatnuss

Arbeitsbeschreibung

1. Das trockene Knödelbrot mit 1 EL gehackter Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskatnuss vermischen.
2. Zwiebel brunoise schneiden, in Butter anschwitzen, klein gehackte Pilze mitrösten, würzen, mit 250 ml Milch aufgießen und sofort warm über das Knödelbrot gießen, durchmischen und 10 Minuten ziehen lassen.
3. 3 Eier versprudeln, unter die Masse mischen und 20 g Mehl glatt unterheben.
4. Kleine Knödel formen und in Salzwasser 10 Minuten köcheln lassen.