



## Semmelknödel mit Pfifferlingen in Rahm

Zutaten für 4 Personen:

400g	trockene Brötchen
1	Zwiebel
40g	Butter
350ml	Milch
	Salz, Pfeffer & Muskat
1	Bund Petersilie
2	Eier
500g	Pfifferlinge
1	Zwiebel
1 Schale	Cocktailtomaten
1 Bund	Lauchzwiebeln
1 l	Sahne
250ml	Gemüsebrühe

- Für die Knödel die Brötchen in 2cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel schälen, würfeln und in der Butter andünsten.
- Die Milch zugießen und aufkochen, mit Salz und Muskat würzen. Die heiße Milch über die Brötchen geben und mit Folie bedeckt 10 Minuten ziehen lassen.
- Petersilie hacken und mit dem Ei unter die Brötchenmasse mischen, mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse Knödel formen und diese in kochendem Salzwasser garen.
- Die Pfifferlinge waschen und putzen. Zusammen mit ein paar Zwiebelwürfeln in einem Topf anbraten bis die Pfifferlinge Wasser verlieren. Anschließend die Sahne und eventuell die Brühe dazu geben und Pfifferlingsauce kochen.
- Die Knödel auf der Pfifferlingsauce servieren und mit Lauchzwiebeln und Kirschtomaten garnieren.