

Semmelknödel mit Gemüsesauce

Zubereitet mit: Mondamin

ca. 50 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Für die Semmelknödel

- 6 altbackene Brötchen
- 300 ml Milch 1,5% Fett
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 1 Bund Petersilie
- 2 Eier (Größe M)
- Jodsalz
- Pfeffer

Für die Sauce

- 10 g getrocknete Pfifferlinge
- 2 Karotten
- 150 g Knollensellerie
- 1 Stange Porree
- 150 g Champignons
- 2 EL Öl
- 2 EL MONDAMIN Saucenbinder, hell
- Jodsalz
- Pfeffer
- 1 EL Butter
- Kresse zum Bestreuen

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1922 kJ
Energie (Kilokalorien):	459 kcal
Fett:	17 g
davon gesättigte Fettsäuren:	5,2 g
Kohlenhydrate:	56 g
davon Zucker:	13 g
Ballaststoffe:	7,1 g
Eiweiß:	17 g
Salz:	1,7 g

Zubereitung

1. Brötchen in kleine Würfel schneiden. Milch erhitzen und über die Brötchen gießen. Alles mischen. Zwiebel pellen und würfeln. Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin goldgelb braten. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebel, Petersilie und Eier zu den Brötchen geben und alles verkneten. Abgedeckt 30 Minuten beiseitestellen.

2. In der Zwischenzeit für die Sauce Pfifferlinge in 500 ml lauwarmem Wasser einweichen. Karotten und Sellerie schälen und würfeln. Porree putzen, abspülen und in feine Ringe scheiden. Champignons säubern, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln.

3. Öl erhitzen, Karotten und Sellerie darin andünsten. Pfifferlinge mit dem Einweichwasser zugeben und das Gemüse 12-15 Minuten weich kochen. Porree in den letzten 2-3 Minuten zugeben. Saucenbinder einstreuen und unter Rühren 1 Minute köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Butter erhitzen, Champignons darin anbraten und unter die Gemüsesauce rühren. Nochmals abschmecken. Sauce warm halten.

4. Aus der Brötchenmasse Knödel formen. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Knödel hineingeben, einmal aufkochen und offen ca. 20 Minuten gar ziehen lassen.

5. Die Knödel mit der Gemüsesauce und Kresse bestreut servieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 30 min Kochzeit: 20 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen