

## **Semmelknödel auf Pilzragout**

für 2 Personen

3 Brötchen (vom Vortag)  
150 ml Milch, 1 Ei  
Muskatnuß, frisch gerieben  
1/2 Bund Petersilie, 1 Zwiebel  
500 g gemischte Pilze  
Salz, 2 Tl Butter  
Pfeffer  
1 Ei Zitronensaft  
100 g Creme fraiche

Zubereitung:

Die Brötchen in sehr dünne Scheiben schneiden. Erwärmte Milch mit Ei und einer Prise Muskat verquirlen, über die Brötchen gießen, 15 Min. ziehen lassen.

Die Petersilie waschen und fein hacken. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Pilze waschen und putzen, evtl. kleiner schneiden.

1 Ei Petersilie mit den eingeweichten Brötchen vermischen. Aus dem Teig 8 - 10 Klößchen formen. Die Klößchen in siedendes Salzwasser etwa 15 Min. gar köcheln lassen. Dann aus dem Topf heben und warm stellen.

Butter zerlassen, die Zwiebeln glasig dünsten. Pilze dazu geben, salzen und pfeffern. Etwa 5 Min. schmoren, mit Zitronensaft abschmecken. Creme fraiche unterziehen, restl. Petersilie dazu geben, Klößchen auf den Pilzen anrichten.