Ricotta-Kräuterknödel mit Pfifferlingen und Butter



> 30 Min. | Normal | Vegetarisch

Zubereitung

1. Brötchen in dünne Scheiben schneiden.
2. Anschließend den Butter auf mittlerer Hitze in eine Pfanne geben. In der Zwischenzeit die Zwiebeln in feine Würfel schneiden und die Kräuter waschen und fein hacken. Zwiebeln zum Butter geben und glasig werden lassen. Nun die Milch, sowie die Gewürze zufügen und kurz aufkochen.
3. Die Milch über die Brötchen verteilen und Kräuter, Eier und Ricotta zufügen und 10 Minuten ziehen lassen.
4. Anschließend mit angefeuchteten Händen ca. 15-18 Knödel formen. Die Knödel im nicht mehr kochenden Wasser für 20-25 Minuten ziehen lassen.
5. Für die Soße die Pfanne sehr heiß werden lassen und die Pfifferlinge scharf anbraten. Anschließend Öl, Zwiebelwürfel und Knoblauch zufügen. Mit der Sahne ablöschen und mit den Gewürzen abschmecken. Zum Schluss die Soße mit etwas Butter (1 TL.) verfeinern.

Zutaten





Für die Ricotta-Kräuterknödel:

- 500 g altbackene Brötchen
- 400 ml Milch
- 250 g GOLDSTEIG Ricotta
- 1 EL GOLDSTEIG Butter
- 1 TL Salz
- 1 Prise Muskatnuss
- etwas gestoßener schwarzer Pfeffer
- 1 Handvoll Blattpetersilie
- 4 Eier
- 2 kl. Zwiebeln

Für die Pfifferlingsoße:

- 500-600 g geputzte Pfifferlinge
- 200 ml Sahne
- 1 kl. Zwiebel fein gewürfelt
- 2 Zehen Knoblauch fein gehackt
- etwas GOLDSTEIG Butter
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss
- 1 EL Öl