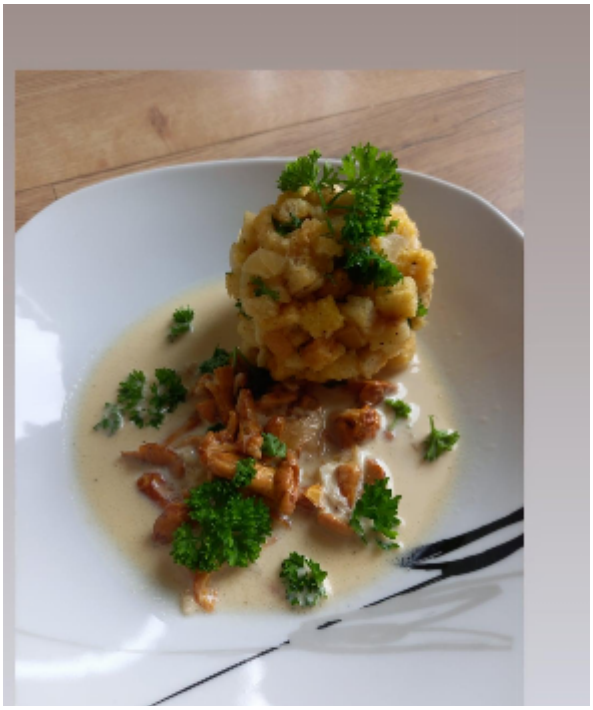
1/2 Eierschwammerlsauce

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Sommer



Zutaten

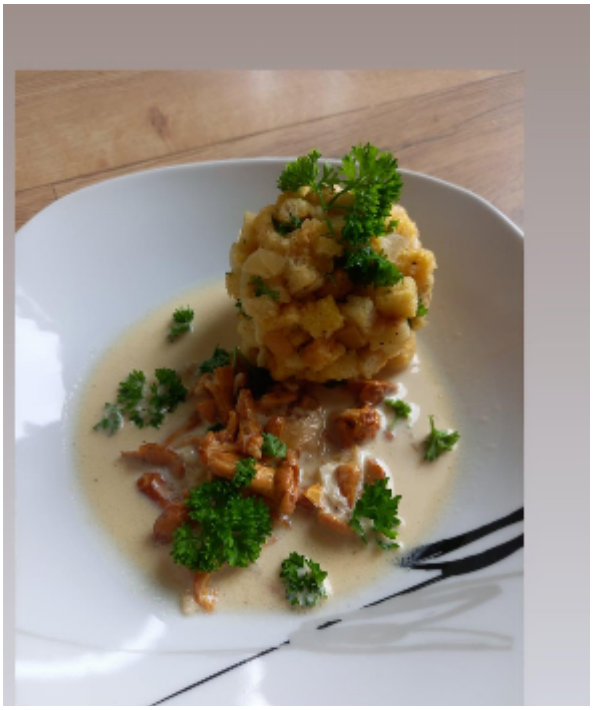
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
300 G	Eierschwammerl
250 ML	Schlagobers
125 G	Creme fraiche
1 BUND	Petersilie
	Butter zum Anschwitzen

Zubereitung

1. Klein geschnittene Zwiebel und Knoblauch in Butter anschwitzen.
2. Eierschwammerl dazugeben kurz mitrösten.
3. Creme Fraiche dazugeben und unterrühren.
4. Schlagobers dazu, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Kurz aufkochen, klein geschnittene Petersilie dazugeben und servieren.

2/2 Semmelknödel

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Sommer



Zutaten

250 G	Semmelwürfelbrot
200 ML	Milch
1	Zwiebel
2	Eier
1 BUND	Petersilie
	Butter zum Anschwitzen
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebel klein schneiden, anschwitzen.
2. Zum Semmelwürfelbrot dazu geben.
3. Milch in der Pfanne erwärmen, über die Semmelwürfel gießen.
4. Eier, klein geschnittene Petersilie, Salz und Pfeffer dazu geben, alles gut vermischen.
5. Nochmal abschmecken und runde Knödel formen.
6. Knödel 10-15 Minuten dünsten.