

Pfifferlinge mit Semmelknödeln

Pfifferlinge

1000 g Pfifferlinge
200 g Speckwürfel
250 g Mascarpone
1 Becher Schmand
Petersilie
Gekörnte Brühe
Pfeffer

Speckwürfel anbraten, geputzte Pfifferlinge zugeben, andünsten, Mascarpone und Schmand zugeben. Mit gekörnter Brühe und Pfeffer abschmecken, Petersilie fein schneiden und unterheben.



Semmelknödel

6 altbackene Wecken
ca. ¼ l lauwarme Milch
1 Prise Salz
1 Ei
Mehl

Wecken klein schneiden, mit lauwarmer Milch übergießen und einweichen lassen. Ei und Mehl zugeben, salzen, zu einem festen Teig verkneten. Knödel formen, in siedendem Salzwasser gar ziehen lassen.

Mit den Pfifferlingen servieren.