

# Rezepttipp aus der Region

## SCHWAMMERLGULASCH mit Semmelknödel

(für 4 Personen)

### Zutaten Schwammergulasch

- 100g Zwiebel
- 550ml Gemüsesuppe
- 1 kg Eierschwammerln
- 2 EL Petersilie (gehackt)
- 1 EL Rapsöl
- 150g Sauerrahm
- 1EL Paprika edelsüß, Salz & Pfeffer

### Zutaten Semmelknödel

- 1/2 Zwiebel
- 500 g Knödelbrot
- 1 Tasse warme Milch
- 5 Eier
- 1 EL Petersilie
- Salz & Pfeffer



### Anleitung

- Zwiebel in der Pfanne anbraten, Paprikapulver zu geben
- mit Gemüsebrühe ablöschen und aufkochen, ca 15.min köcheln lassen
- Schwammerln in 1 EL Öl rösten, bis die austretende Flüssigkeit verdampft ist.
- Sauce dazugeben und aufkochen.
- Sauerrahm mit 1EL Mehl verquirlen, zugeben und ca. 1Minute köcheln
- Knödelbrot mit Milch, Eiern und Petersilie vermengen - aus der Masse die Knödel drehen und in den Topf geben
- Servieren und genießen

Viel Spaß!

WE ARE FAMILY.®