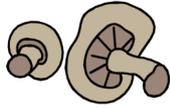


Semmelknödel mit Sahnegemüse für 4 Portionen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 8 Semmelknödel (aus der Packung)• Salz• 400 g Champignons• 2-3 EL Zitronensaft• 300 g Wirsing• 1 Zwiebel• 2 EL Butter• 300 g Sahne• Pfeffer	<ol style="list-style-type: none">1. Semmelknödel nach Packungsanleitung ins Wasser geben.2. Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden. Mit 2 EL Zitronensaft beträufeln. Wirsing putzen und in feine Streifen schneiden.3. Zwiebel fein hacken und in Pfanne in Butter glasig dünsten. Pilze und Wirsing dazu geben und 5 Minuten anbraten. Sahne dazu geben. Weitere 10 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer abschmecken. Mit den Knödeln anrichten.

Aus: v. Cramm, Dagmar (Hrsg.), Das große GU Familienkochbuch ¹⁰2007.