



Brezenknödel mit Pilzrahmsoße

Kleiner Zaubermeister

Das brauchst du dafür:

- 6 Brezen vom Vortag
- 1 Zwiebel
- 50 g Butter oder Omas Butteröl
- 450 g Milch
- 3- 4 Eier je nach Größe
- 2 TL Kräuterfreude

Pilzrahmsoße:

- 3 TL Pilz Pesto
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 500 g Champignons
- 1 TL Speisestärke
- Omas Butteröl
- 200 ml Sahne
- 200 ml Weißwein alternativ 200 ml Wasser mit 1 TL Feines Süppchen
- Regenbogenpfeffer
- 1 TL Kräuterfreude
- 1-2 EL Nusscreme

So wird's gemacht:

- Brezen mit dem Brotmesser grob zerkleinern und in die große Edelstahlschüssel geben.
- Zwiebel halbieren und mit der Petersilie 3 Sek. | St 5 zerkleinern. Die Butter dazu geben und 2 Min. | 120°C | St 2 andünsten.
- In der Zwischenzeit die Milch in einem Topf erwärmen. Die angedünstete Zwiebel mit der Kräuterfreude ebenfalls in die Edelstahlschüssel geben und mit der heißen Milch übergießen. Eier und Gewürze dazu geben und abgedeckt 1/2 Stunde stehen lassen.
- Nun alles untermischen bis eine schöne Masse entsteht.
- Kleinen Zaubermeister fetten und mit Semmelbrösel gut ausstreuen. Bitte unbedingt auch den Deckel innen fetten und mit Semmelbrösel ausstreuen, da die Form sehr voll wird.
- Masse in den kleinen Zaubermeister geben und bei **200 °C Ober - /Unterhitze für ca. 40 Minuten backen.**

Pilzrahmsoße:

- Pilz Pesto mit 6 TL Wasser verrühren und quellen lassen
- Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen und hacken.
- Pilze vorsichtig waschen (nicht im Wasser liegen lassen), putzen und halbieren oder vierteln. Speisestärke mit 2 EL Wasser in einer kleinen Schüssel anrühren.
- Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin goldgelb anrösten. Herausnehmen. Pilze bei hoher Hitze portionsweise anbraten.
- Zwiebeln, Knoblauch und alle Pilze in die Pfanne geben, mit Weißwein oder Gemüsebrühe und Sahne ablöschen. Gelöste Stärke einrühren, pfeffern , würzen mit Kräuterfreude und etwa 3-4 Minuten köcheln lassen. Mit Nusscreme abschmecken