



Steinpilzknödel



ZUTATEN für 6 Portionen:

- 18 Stück BAUERNLAND Steinpilzknödel
- Salz & Pfeffer
- 1 kg frische Steinpilze
- Olivenöl zum anbraten
- Optional: gemischter Salat

ZUBEREITUNG:

Die tiefgekühlten Knödel in kochendes, leicht gesalzenes Wasser einlegen und ohne Deckel ca. 15-17 Minuten köcheln lassen.

Steinpilze waschen und in Scheiben schneiden. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Steinpilze andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Von den gekochten Knödeln jeweils 3 Stück auf dem Teller servieren, die gedünsteten Steinpilze dazugeben und mit einem gemischten Salat genießen.