



Knödelaufauf mit St. Mang Limburger 50 %

Zutaten (für 4 Personen)

500 g Toastbrot	30 g Petersilie glatt
2 Eier	2 Zwiebeln
200 ml Vollmilch	400 g St. Mang Limburger 50 %
400 ml Schlagsahne	2 EL Öl
100 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer
300 g Kräuterseitlinge	Muskatnuss, gemahlen
30 g Schnittlauch	

Zubereitung

1. Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor. Einen großen Topf mit ausreichend Wasser füllen, Wasser salzen und aufkochen lassen. Brot in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Petersilienblätter fein hacken. Brotwürfel und gehackte Petersilie in einer großen Schüssel mit der Milch übergießen, vermengen und kurz quellen lassen. 50 ml kräftige Gemüsebrühe vorbereiten.
2. Ei, Salz und Pfeffer dazugeben und alles zu einem nicht zu festen Teig verrühren. Sollte der Teig doch zu weich sein, etwas Semmelbrösel oder mehr Brotwürfel einrühren, kein Mehl verwenden. Mit angefeuchteten Händen daraus ca. 12 golfballgroße Knödel formen und diese in siedenden, aber nicht sprudelnd kochenden Wasser ca. 10 Min. gar ziehen lassen, bis sie nach oben steigen. Danach Knödel aus dem Wasser nehmen und beiseitestellen.
3. Währenddessen Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Kräuterseitlinge schräg in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Käse in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.



Knödelaufbau mit St. Mang Limburger 50 %



Zubereitung

4. 1 EL Öl in einer Bratpfanne erhitzen und Pilzscheiben darin 3 – 4 Min. scharf anbraten. Danach Zwiebelwürfel zugeben, Hitze etwas reduzieren und weitere 2 Min anbraten. Pfanneninhalt mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen. Alles ca. 3 – 4 Min. einkochen, bis die Soße etwas eingedickt ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
5. Pfanneninhalt in eine Auflaufform geben, Knödel darin verteilen, und mit geschnittenen Käse belegen. Danach im vorgeheizten Ofen für 8 – 12 Min. überbacken, bis der Käse zerlaufen ist.
6. Knödelaufbau auf Tellern anrichten, mit Schnittlauch bestreuen und genießen.

