

Semmelknödel mit Geschnetzeltem

Für 4 Portionen

4 Frühlingszwiebeln	250 g Champignons	600 g Putenschnitzel
Salz, Pfeffer	4 EL Rapsöl	1 Pck. Semmelknödel
250 ml Kochcreme		

Wasser zum Kochen bringen.

Frühlingszwiebeln waschen, Wurzeln und welke Blätter entfernen, Stangen schräg in feine Ringe schneiden, ein Drittel davon beiseitelegen.

Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

Putenschnitzel in Streifen schneiden, salzen und pfeffern. In einer großen Pfanne mit 2 EL Öl rundum hellbraun anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen. 2 EL Öl in die Pfanne geben. Champignons und der Zwiebeln darin hellbraun braten. Dabei salzen und pfeffern. Kochendes Wasser salzen. Semmelknödel hineingeben und nach Packungsanweisung garen.

Gebratene Putenstreifen zurück in die Pfanne geben.

100 ml Wasser und Kochcreme zugeben und aufkochen. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei milder Hitze warmhalten. Knödel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und mit Geschnetzeltem anrichten. Mit restlichen Zwiebeln bestreut servieren.

NN am 15. März 2026