



Gebratene Semmelknödel mit Pilz- Staudensellerie-Sauce

Zutaten

- 1 large MAGGI Semmel-Knödel
- 400 g Pilze, gemischt
- 300 g Staudensellerie
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 400 ml Wasser
- 100 ml Schlagsahne
- 2 Beutel MAGGI Fix für Rahm-Champignons
- 0,5 Bund Petersilie

Zubereitung

1. MAGGI Semmel-Knödel nach Packungsanweisung zubereiten und abkühlen lassen.
2. Pilze putzen und klein schneiden. Staudensellerie putzen, waschen und in Würfel schneiden.
3. In einer beschichteten Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Semmelknödel in Scheiben schneiden und in der Pfanne von beiden Seiten braten. Herausnehmen und warm halten.
4. Das Gemüse in die Pfanne geben und kurz anschwitzen. Wasser und Sahne zugießen. MAGGI Fix für Rahm-Champignons einrühren, unter Rühren zum Kochen bringen und ca. 5 Min. garen.
5. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Eine Hälfte der Petersilie unter die Pilz-Staudensellerie-Sauce rühren. Die gebratenen Semmelknödel zusammen mit der Sauce auf Tellern anrichten. Mit der restlichen Petersilie garniert servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	46 g
Energie	433 kcal
Fett	21 g
Protein	13 g

🕒 33 Minuten

⊕ 4 Portionen