

Semmelknödel mit veganer Champignon Rahm-Soße

Für zwei Personen

Für die Semmelknödel:

3 Laugenbrötchen	1 Zwiebeln	2 Eier, Größe M
100 ml ungesüßte Hafermilch	50 g glatte Petersilie	Edelsüßes Paprikapulver
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

400 g braune Champignons	125 g Cherrytomaten	1 Bund Lauchzwiebeln
2 Knoblauchzehen	100 ml trockener Weißwein	300 ml Hafersahne
edelsüßes Paprikapulver	Pilzmehl	Öl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

50 g Cherrytomaten	2 Lauchzwiebeln	Öl
--------------------	-----------------	----

Für die Semmelknödel:

Die Laugenbrötchen kleinschneiden. Zwiebeln abziehen und fein schneiden. Hafermilch mit Zwiebeln erhitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Laugenbrötchen mit der Hafermilchmischung übergießen und ziehen lassen. Eier und Paprikapulver zur Knödelmasse hinzufügen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und Knödelmasse mit Petersilie verfeinern. Knödel formen.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und Knödel in siedendem Wasser garziehen.

Für die Sauce:

Champignons putzen und je nach Größe vierteln. Knoblauch abziehen und fein schneiden. Champignons in Öl anbraten. Lauchzwiebeln von der Wurzel befreien und in feine Ringe schneiden. Knoblauch und Lauchzwiebeln nach ca. 10 bis 15 Minuten zu den Pilzen geben. Kurz mitbraten und dann alles mit Weißwein ablöschen. Kurz köcheln lassen, dann die Hafersahne angießen. Cherrytomaten waschen, trockentupfen und halbieren. Tomaten kurz vor Ende der Kochzeit zur Sauce geben.

Dann die Sauce mit Paprikapulver, Pilzmehl, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Cherrytomaten waschen, trockentupfen und halbieren. Tomatenhälften leicht in etwas Öl anschwitzen. Lauchzwiebeln putzen und Ringe schneiden. Gericht mit Tomaten und Lauchzwiebeln garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maike Sbresny am 19. Juli 2021