

Pilz-Ragout mit Klößchen

Für 4 Personen

1 Zwiebel	1 Bd. Petersilie	500 g gem. Hackfleisch
1 EL Paniermehl	1 Ei, M	1 TL Senf
250 g Kräuterseitlinge	7 EL Öl	400 g Bandnudeln
Salz, Pfeffer	250 ml Gemüsebrühe	1 Pck. Ziegenfrischkäse

Zwiebel schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Hack, Zwiebeln, die Hälfte der Petersilie, Paniermehl und Ei verkneten.

Mit Senf, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Aus der Hackmasse 24 Bällchen formen. Kräuterseitlinge säubern, putzen und in Scheiben schneiden.

Die Hälfte des Öls in einer großen Pfanne erhitzen.

Hackbällchen portionsweise darin unter Wenden 6 Minuten anbraten, herausnehmen und warm halten.

Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Restliches Öl in die Pfanne geben und die Kräuterseitlinge im heißen Bratfett anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pilze aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Brühe in die Pfanne geben und 2 Minuten köcheln.

Dabei den Bratensatz lösen. Ziegenfrischkäse einrühren. Anschließend Pilze und Klöße zugeben. Bandnudeln abgießen mit der Pilzpfanne servieren. Mit der restlichen Petersilie garnieren.

NN am 01. März 2026