



Semmelknödel mit Rahmschwammerl

Zutaten für 4 Portionen

Für die Rahmschwammerl (in diesem Fall Champignons)

- 2-3 EL Öl zu Anbraten
- 300-350 g Champignons
- 1 große oder zwei kleine Zwiebel/n | ca. 120-140 Gramm
- 1 gehäuften EL Hefeflocken
- 1 EL Sojasoße
- 1 TL scharfer Senf
- 200 ml Soja Cuisine
- Ein halbes Bund frische, glatte Petersilie
- Weißer Pfeffer, Salz

Für die Semmelknödel

Das gesamte Rezept für die Zubereitung von Semmelknödel sowie die Auflistung aller Zutaten sind hier zu finden: [Rezept Semmelknödel](#)

Zubereitung

Mit der Zubereitung der [Semmelknödel](#) nach dem oben verlinkten Rezept beginnen. Wenn die Semmelknödel im großen Topf sieden, kann man mit der Zubereitung der Rahmchampignons starten:

1. Die Champignons mit Küchenkrepp oder einem Pinsel von Erde und Schmutzresten befreien, die Stiele abschneiden bzw. kürzen und die Pilze in Scheiben schneiden. Die Zwiebel/n abziehen und fein würfeln. Die Petersilie abbrausen, die harten Stielteile entfernen und die Blätter fein hacken.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebelstücke im heißen Fett anrösten und die Champignons hinzugeben. Mit etwas Salz und weißem Pfeffer würzen. Die gehackte Petersilie untermengen und das ganze etwa 2 Minuten anbraten. Das Ganze mit 200 ml Soja Cuisine aufgiessen.
3. Tipp: Die Champignons zusammen mit Zwiebel und Petersilie nicht zu lange anbraten. dann werden die Champignons zu weich. Es schmeckt besser, wenn sie noch etwas Biss haben. Deshalb schon nach etwa zwei Minuten mit der Soja Cuisine aufgiessen.
4. 1 EL Hefeflocken in die Rahmchampignons einrühren und die sahnigen Pilze mit Sojasoße und einem TL scharfen Senf abschmecken. Bei Bedarf noch ein bisschen Wasser hinzu geben, damit die Rahmsoße etwas flüssiger wird.
5. Die Semmelknödel in einen vertieften Teller oder Suppenteller geben und mit heißem Champignonrahm übergossen servieren. Zum Schluss noch mit frischer Petersilie bestreuen.