



Racletteknödel mit Pilz-Brokkoli-Gemüse

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
50min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Milch	250 ml
Brötchen	6 St.
Frühlingszwiebeln	1 Bund
Butter	3 EL
Petersilie, frisch	25 g
Raclette-Käse	300 g
Eier	2 St.
Paniermehl	4 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Champignons, weiß	250 g
Brokkoli	1 St.
Muskatnuss, gemahlen	
Gemüsebrühe	200 ml
Crème fraîche	200 g
Speisestärke	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, mittlere Pfanne, Sieb, Küchenpapier

1. In einem Topf Milch auf mittlerer Stufe aufkochen. Brötchen grob würfeln. In einer Schüssel mit Milch übergießen und einweichen lassen.
2. Inzwischen 2 Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln, Wurzelenden entfernen und in feine Ringe schneiden. In einer Pfanne 1 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und die Frühlingszwiebeln darin ca. 3–4 Min. glasig dünsten. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Raclette-Käse entrinden, 200 g fein hacken. Übrigen Raclette-Käse in feine Streifen schneiden.
3. Eingeweichte Brötchen leicht ausdrücken, austretende Milch abgießen und mit gehacktem Raclette-Käse, Petersilie, gedünsteten Zwiebeln und Eiern durchmengen. Paniermehl nach Bedarf zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und 8 Knödel formen.
4. In einem weiten Topf ca. 4 l Salzwasser aufkochen, Knödel zugeben und abgedeckt ca. 15 Min. garen, dabei soll das Wasser nicht sprudelnd kochen.
5. Währenddessen Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln. Übrige Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln, Wurzelenden entfernen und in dicke Ringe schneiden. Brokkoli waschen und in kleine Röschen schneiden.
6. In einer Pfanne 2 EL Butter auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Frühlingszwiebeln mit Pilzen darin ca. 5 Min. anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, Brühe angießen und aufkochen. Brokkoliröschen zufügen und ca. 5 Min.

dünsten.

7. Crème fraîche zufügen. In einer Schüssel Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und die Sauce damit leicht andicken. Racletteknödel abtropfen lassen, mit dem Pilz-Brokkoli-Gemüse anrichten, mit Raclettestreifen bestreuen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	931 kcal
Kohlenhydrate	84 g
Eiweiß	41 g
Ballaststoffe	10 g
Fette	50 g