

Pfifferling-Pfanne mit Speck und Mini-Knödel

VORBEREITEN

10
Min.

RUHEN

45
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für die Pfanne

600 g Pfifferlinge
150 g Bacon
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Esslöffel Butter
1/2 Bund Thymian
1/2 Bund Petersilie
1 Teelöffel Muskat
Salz, Pfeffer

Für die Knödel

75 g altbackenes Weißbrot
200 ml Milch
50 g Parmesan
1 Ei
50 g Semmelbrösel
Salz, Pfeffer

Solange man frische Pfifferlinge bekommt, sollte man das in vollen Zügen auskosten. Wie geht das besser, als es sich gemütlich zu machen, den Tisch nett zu decken und ein schmackhaftes Pfannengericht zuzubereiten?

Neben Pfifferlingen landen knuspriger Speck, frische Kräuter und kleine Semmelknödel in meiner Pfanne, dazu gibt es vielleicht ein Gläschen Weißwein - mehr braucht es nicht für ein saisonales Festessen.

- 1 -

Für die Knödel das Weißbrot in Würfel schneiden, in eine große Schüssel füllen und mit der Milch übergießen. Für 30 Minuten einweichen lassen.

- 2 -

Parmesan reiben. Wenn die Brotwürfel weich sind, die restlichen Zutaten für die Knödel dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Teig verkneten und zu Kugeln formen.

- 3 -

Einen Topf mit reichlich gesalzenem Wasser erhitzen, sodass es zwar heiß ist, aber nicht kocht. Die Knödel ins Wasser legen und für 15 Minuten ziehen lassen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen.

- 4 -

Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.

- 5 -

Bacon in kleine Streifen schneiden und in einer heißen Pfanne scharf anbraten. Butter dazugeben. Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und mitbraten.

- 6 -

Pfifferlinge putzen und mit in die Pfanne geben. Alles ca. 10 Minuten braten.

Pfifferling-Pfanne mit Speck und Mini-Knödel

- 7 -

Petersilie- und Thymianblätter waschen, von den Zweigen zupfen und fein hacken. Muskat fein reiben und alles mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 8 -

Die fertigen Knödel mit einer Schaumkelle herausholen kurz vor dem Servieren mit in die Pfanne geben.