



**BioGourmet**

Zutaten für 4 Personen  
380 g Huober Brezeln (z.B. Schwäbische Knusperbrezel)  
400 ml warme Milch  
3 Eier  
20 g Butter  
1 Zwiebel, gewürfelt  
Etwas gehackte Petersilie  
Eine Prise Muskat  
Eventuell Semmelbrösel

Für die Pilzrahmsauce  
500 g braune Champignons  
1 Zwiebel, gewürfelt  
2 EL Natives Olivenöl extra von BioGourmet  
300 ml Sahne  
100 ml Gemüsebrühe von BioGourmet  
Salz und Pfeffer  
1 EL Bio-Soja-Sauce von Hans Reisetbauer und Roland Trettl

Außerdem  
Frischer Schnittlauch, in Röllchen geschnitten

## HUOBER Brezel Knödel

Leckere Brezelknödel lassen sich auch wunderbar aus den großen HUOBER Brezeln herstellen. Die dünne, knusprige Brezel gibt den Knödeln genau die richtige Textur und Würze. Dazu passt eine cremige Pilzrahmsauce.

### Zubereitung

Die Knusperbrezeln klein hacken oder in einer Tüte mit dem Nudelholz zu Bröseln verarbeiten. Die altbackenen Brezeln würfeln. Beides in einer Schüssel mischen, mit der lauwarmen Milch übergießen und ziehen lassen. Zwiebelwürfel und Petersilie in der Butter andünsten. Zwiebeln, Petersilie, Eier und frisch geriebene Muskatnuss zu den Brezel geben und vermengen. Bei Bedarf Semmelbrösel hinzufügen, bis der Teig die gewünschte Konsistenz erreicht. Aus der Masse 4-6 gleichgroße Knödel formen.

Für die Sauce Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Champignons und Zwiebel 5 Minuten scharf anbraten. Brühe und Sahne hinzufügen und 5 -10 Minuten einköcheln lassen. Mit Soja-sauce, Salz und Pfeffer abschmecken.

Knödel in kochendes Salzwasser geben, 5 Minuten köcheln und anschließend im warmen Wasser noch ca.10 Minuten ziehen lassen.

Knödel zur Pilzrahmsauce servieren und mit frischem Schnittlauch bestreuen.

**Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!**

Weitere Rezeptideen finden Sie auf [www.bio-gourmet.com/rezepte](http://www.bio-gourmet.com/rezepte)