

# Semmel-Knödel-Taler mit Pak Choi und Pilzen

## Für 4 Personen:

### Für die Knödeltaler:

250 g Brötchen vom Vortag	1 Zwiebel	1 TL Butter oder Öl
120 ml Milch, lauwarm	3 Eier (Größe M)	Salz
Pfeffer	1 Bund Schnittlauch	100 g Butterschmalz

### Für Pak Choi und Pilze:

300 g Pak Choi	150 g Champignons, braun	2 Schalotten
1 Chilischote	1 EL Rapsöl	Sojasauce
Weißweinessig		

Für die Knödel Brötchen fein würfeln. Zwiebel abziehen und ebenfalls würfeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin andünsten.

Zwiebeln und Brötchen in einer Schüssel mischen. Milch darübergießen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Eier mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Schnittlauch mit den Eiern unter die Brötchen bzw. Semmelmasse geben und kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

Den Teig weitere ca. 5 Minuten ziehen lassen. Danach die Masse mit feuchten Händen zu etwa tennisballgroßen Bällchen formen und danach flachdrücken.

Pak Choi und Pilze putzen. Pak-Choi in grobe Stücke schneiden. Pilze ebenfalls kleinschneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Chilischote halbieren, entkernen und hacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalottenwürfel darin glasig andünsten. Pak-Choi-Stiele zugeben und ca. 2-3 Minuten braten.

Pilze zugeben und weitere 2 Minuten braten. Chili zugeben. Mit Sojasauce und Reissessig würzen und ca. 5-8 Minuten dünsten. Pak Choi Blätter nach 5 Minuten zugeben. Bis zum Servieren abgedeckt, bei schwacher Hitze garen.

Butterschmalz portionsweise erhitzen. Die Semmelknödel-Taler darin von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten goldbraun und knusprig braten.

Semmelknödel-Taler und Gemüse anrichten und servieren.

Martin Gehrlein am 08. November 2022