

# Pikante Tarte mit Tomate, Champignon, Kürbis und Schalotte

Eine pikante Tarte, bei der ich in die Füllmasse vier kleingeschnittene Gemüsesorten gebe.

Eigentlich könnte man diese Tarte fast für eine Pizza halten, denn diese Gemüsesorten würden auch gut auf eine Pizza passen. Noch dazu, dass ich auch geriebenen Käse für mehr Würze in die Füllmasse gebe, der ja auch auf Pizzen gegeben wird. Und dann schließlich noch der schön aufgegangene Hefeteig, der ebenfalls für Pizzen verwendet wird.

Also alles in allem sieht die Tarte wie eine etwas sehr dicke Pizza aus.

Aber sie schmeckt sehr köstlich.

Beim Zubereiten des Hefeteigs daran denken, ihn zugedeckt an einem warmen Ort gut eine Stunde aufgehen lassen. Und ich habe festgestellt, dass ein Hefeteig durchaus ein wenig feucht sein darf, denn diese Feuchtigkeit verliert er beim Aufgehen des Teiges. Und dann kann man nämlich den sehr knetbaren Hefeteig sehr gut in der ausgefetteten Spring-Backform ausdrücken und einen schönen, dicken Rand ausziehen.

---

[amd-zlrecipe-recipe:475]

# Gnocchi mit Champignons und Kräuter der Provence

Ein einfaches Gericht. Für das ich ein Convenience-Produkt verwende. Also fertige, aber frische Gnocchi aus der Packung.

Dazu gibt es einige in feine Scheiben geschnittene frische, braune Champignons.

Gewürzt wird mit Kräuter der Provence und Salz.

Verfeinert wird das Ganze mit viel frisch geriebenem Parmesan, den ich nicht erst vor dem Servieren auf das Gericht gebe, sondern direkt beim Braten der Zutaten mit in die Pfanne gebe und mit verrühre.

Und dann bilde ich noch ein kleines Sößchen mit einem Schuss Rießling.

---

[amd-zlrecipe-recipe:390]

## Lauwarmer Bratwurst-Salat

Ein frischer Salat. Mit rein frischen Zutaten. Ich bereite ja eigentlich selten einen Salat zu. Aber dieses Mal hatte ich die Rostbratwürste übrig. Und sie einfach nur in Fett zu braten und zu essen erschien mir zu einfach. Deswegen kam ich auf die Idee mit dem Salat.

Lauwarm deswegen, weil ich kleingeschnittene, angebratene Rostbratwurst-Stücke hinzugebe. Und auch das heiße Olivenöl

aus der Pfanne verwende, in dem ich die Rostbratwurst-Stücke anbrate.

Dazu kommen Tomaten, Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch. Und frische, braune Champignons.

Ich gebe auch Kapern für Säure hinzu.

Und mische vor dem Servieren frisch gehobelte Parmesanspäne unter.

Anstelle von Salatkräutern gebe ich – da ich frische Kräuter vorrätig habe – frischen, kleingewiegt Rosmarin, Salbei und Thymian hinzu.

Ich würze dann nur noch mit Salz und Pfeffer.

[amd-zlrecipe-recipe:311]

---

## **Penne Rigate mit Paprika-Champignons-Pesto**

Ich hatte etwas Gemüse übrig und wusste nicht genau, was ich damit zubereiten sollte. Ich entschied mich dann für ein Pesto. Mit Pasta.

An Gemüse hatte ich Paprika und braune Champignons vorrätig. Dazu nahm ich noch Schalotten und Knoblauchzehen. Natürlich viel Olivenöl. Und geriebenen Parmesan.

Ich habe das Gemüse kleingeschnitten und in der Menge Öl, die

ich auch normalerweise unter ein Pesto mische, auch einfach angebraten. Ich will die Röststoffe zusätzlich als Geschmack im Pesto haben.

Als Beilage, falls man das hier so nennen kann, wähle ich Penne Rigate als Pasta. Nein, eigentlich ist es ja eine der Hauptzutaten.

---

[amd-zlrecipe-recipe:254]

## Tagliatelle mit Champignon-Pesto

Dies ist auch ein sehr schmackhaftes Pasta-Gericht.

Ich verwende Tagliatelle als Pasta.

Und für das Pesto weiße Champignons. Dazu Schalotte. Und Knoblauch. Und natürlich frisch geriebener Parmesan und Olivenöl.

Gewürzt wird das Pesto mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Und die kleingewiegte Petersilie, die ich kurz vor dem Zugeben der Pasta nur unterhebe und nicht mehr mitkoche, gibt dem Pesto noch etwas Farbe und Frische.

Einfach lecker! Das Gericht hat einen sehr intensiven Pilz-Geschmack.

[amd-zlrecipe-recipe:180]

---

# Fettuccine mit Gemüse

Eigentlich ein ein wenig ungewohntes Gericht, denn Pasta wird normalerweise selten mit einer Gemüse-Sauce zubereitet. Sieht man einmal von einem Pesto ab.

Aber hier hatte ich eigentlich von dem gefüllten Hähnchen, das ich vor einigen Tagen zubereitet habe, noch eine ganze Menge der Füllung übrig.

Also habe ich einfach Pasta zubereitet.

Und vorher das Gemüse mit dem Speck in Olivenöl angebraten. Und mit Kreuzkümmel, süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer gewürzt. Schließlich mit einem sehr großen Schuss Chardonnay abgelöscht. Und die Weißwein-Sauce dann noch noch etwa 10 Minuten reduziert.

Herausgekommen ist ein wirklich sehr schmackhaftes Pasta-Gericht, wie ich es so eigentlich nicht erwartet hatte.

Garniert wird das Gericht noch mit etwas frisch gehobeltem Parmesan. Versteht sich.

[amd-zlrecipe-recipe:176]

---

# **Rinder-Hüftsteak mit Speck, Tomate, Champignon und Knoblauchbutter und Kartoffel-Gemüse-Püree**

Da hatte ich doch dieses Mal beim Einkaufen Pech. Ich wollte ein Rinder-Hüftsteak zubereiten und es etwas variieren, indem ich gebratene Tomatenscheiben und ein Spiegelei darauf geben wollte. Nur, es gab aufgrund des derzeitigen Lebensmittelskandals mit Eiern aus den Niederlanden keine Eier beim Discounter. Er hatte sie allesamt an den Lieferanten zurückgeschickt. Tja, also konnte ich keine Eier kaufen und somit auch kein Spiegelei zubereiten. Also musste ich nochmals variieren.

Ich entschloss mich daher, eine gebratene Speckscheibe auf das Hüftsteak zu geben. Dann einige gebratene Tomatenscheiben. Schließlich einen kleingeschnittenen, gebratenen, braunen Champignon. Und last but not least zwei Scheiben Knoblauchbutter.

Dazu gibt es ein einfaches Püree, das ich aus Kartoffeln und einem Gemüse wie Wurzel, Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch zubereite.

Das Hüftsteak brate ich auf jeder Seite etwa 2–3 Minuten an und bereite es somit medium zu. Es ist sehr zart und lecker.

Das Hüftsteak, das ich gekauft habe, ist recht klein, aber sehr dick. Also entschloss ich mich, es einmal quer aufzuschneiden, somit eine Art Schmetterlingssteak zuzubereiten und dieses anzubraten.

[amd-zlrecipe-recipe:172]

---

# Veganer Gemüseteller

[https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2017/05/video05052017\\_2.mp4](https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2017/05/video05052017_2.mp4)

Ein veganes Gericht. Zubereitet aus verschiedenen Gemüsesorten. Und einem braunen Champignon.

Ich schneide Gemüse und Champignon einfach in grobe Stücke. Und frittiere das Gemüse und Champignon etwa 4-5 Minuten in siedendem Fett in der Friteuse.

Ich würze nur mit Salz und Pfeffer.

Fertig ist ein schmackhafter, veganer Gemüseteller. Gut geeignet als Abend-Snack vor dem Fernseher.

---

[amd-zlrecipe-recipe:69]

# Schinken-Champignon-Zwiebel-Pizza

[Spider\_Single\_Video track="13" theme\_id="3" priority="1"]

Eine einfache, aber sehr leckere Pizza. Für eine Person. Ich belege sie mit gekochtem Schinken, Champignons und Zwiebeln.

Für den Teig verwende ich einen fertigen Pizzateig, der gerollt auf Backpapier in der Packung vorliegt und den ich nur noch auf das Backblech ausrollen muss.

Ein leckerer Snack für den Fernseh-Abend. Einfach und unkompliziert zuzubereiten und in 30 Minuten fertig.

*Mein Rat:* Man kann für den Pizzateig auch selbst einen frischen Hefteig zubereiten. Aber dieses industriell gefertigte Produkt, das ich verwende, ist für eine solch einfache und unkomplizierte Zubereitung durchaus zwischendurch einmal zu verwenden.

*Noch ein Rat:* Diese Pizza kann man auch noch gut kalt als Snack essen.

[amd-zlrecipe-recipe:23]

---

# Salami-Champignon-Zwiebel-

# Pizza

[Spider\_Single\_Video track="8" theme\_id="1" priority="1"]

In meinem Foodblog wird es nun ab und zu auch Rezept-Videos geben. Dies ist das erste Video, das ich aufgenommen habe. Es macht richtig Spaß, Videos zu drehen und zu veröffentlichen. Ich kann somit – mit meinen bescheidenen Mitteln – zeigen, was ich kann und was ich habe.

Es ist wie beim Begründen meines Foodblogs und den ersten Foodfotos, die ich gemacht habe. Sie waren schlecht. Das Essen war schlecht auf dem Teller angerichtet und die Fotos waren schlecht ausgeleuchtet, weil ich die Fotos mit dem Blitz des Fotoapparates gemacht habe. Erst im Laufe der Zeit wurden die Foodfotos besser, weil ich in ein Mini-Fotostudio für die Küche, ein Stativ für den Fotoapparat und zwei Beleuchtungslampen investiert habe.

So wird es vermutlich auch meinen ersten Videos ergehen. Zum einen kuche ich in meiner privaten Küche. Ich habe also kein Kochstudio mit Einbauküche und allen möglich zusätzlichen Geräten. Ich habe nur wenige, nicht sehr attraktive Päsentationsmöglichkeiten, weil es ist eben nur meine private, kleine Küche ist. Hier ist nicht alles immer aufgeräumt, manches nicht sehr fotogen, eventuell steht auch einmal etwas im Weg, das mit aufgenommen wird und eigentlich nicht ins Video gehört. Und die eine oder andere unaufgeräumte oder schmutzige Stelle müsst Ihr jetzt schon entschuldigen.

Aber ich lerne dazu und bemühe mich, die Qualität der Videos zu verbessern. Ich überlege, ob eine Aufnahme mit dem Handy statt der Digitalkamera besser wäre. Oder ob ich mir ein Stirnband für die Digitalkamera kaufe und die Videos auf diese Weise drehe, dass also der Blick der Kamera immer dorthin geht, wohin ich auch schaue. Ihr seht, ich überlege schon, wie ich die Videos verbessern und sie optimaler drehen kann. Beim

demnächst folgenden zweiten Video habe ich schon einmal die Beleuchtungssituation verbessert. Viel Licht ist immer gut. Also, liebes Publikum, habt Geduld mit mir.

Natürlich ist dieses erste Video nicht so ganz optimal geworden. Und zudem hat sich die Digitalkamera bei einem Teil der Zubereitung von alleine ausgestellt. Natürlich fehlt der Teil, in dem ich die Tomatensauce auf den Pizzateig gebe und die Pizza mit Salami-Scheiben, Champignon-Scheiben, Zwiebelringen und geriebenem Käse belege. Aber ich veröffentliche dieses Video dennoch, um auch anderen Anfängern Mut zu machen, Videos zu drehen. Aller Anfang ist schwer und nicht alles klappt gleich zu Anfang. Aber die komplette Zubereitung findet Ihr ja unterstehend noch einmal.

Somit kommt hier der Übersicht halber nochmals die im Video beschriebene Anleitung für ein Rezept für die Pizza. Mit allen Mengenangaben.

---

[amd-zlrecipe-recipe:17]

# **Hähnchenbrust mit Schalotten und Champignons und Basmati-Reis**



In Schale mit Stäbchen

Ein einfaches Gericht. Wenige Zutaten. Schnell zubereitet. Asiatisch. Im Wok. Pfannengerührt. Mit Reis.

*Mein Rat:* Wie immer ersetzt in der asiatischen Küche die Fisch-Sauce das Salz und die Soja-Sauce die Würze der europäischen Küche.

#### **Zutaten für 2 Personen:**

- 2 Hähnchenbrustteile
- 4 Schalotten
- 6–8 braune Champignons
- 4 EL dunkle Soja-Sauce
- 4 EL Fisch-Sauce
- 1 Tasse Basmati-Reis

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Reis nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Hähnchenbrüste längs halbieren, dann quer in Stücke schneiden. Schalotten schälen und in grobe Stücke schneiden. Von den Champignons den Stiel entfernen, diese aber mitverwenden. Dann Champignons vierteln.

Öl in einem Wok erhitzen und Hähnchenbrust, Schalotten und Champignons 4–5 Minuten im siedenden Öl kräftig pfannenrühren. Soja-Sauce und Fisch-Sauce dazugeben. Mit einem Schuss Wasser die Sauce verlängern.

Reis in Schalen geben, Hähnchenbrust-Gemüse-Mischung mit viel Sauce darüber geben und mit Stäbchen servieren.

---

## Vegetarisches Snack-Brett



Leckerer Snack

Ein kleiner Abend-Snack, vegetarisch zubereitet aus Gemüse, Pilzen und Eiern.

Lässt man die Eier weg, hat man sogar eine veganes Gericht.

Gewürzt wird nur mit Salz und Pfeffer. Angemacht werden die Zutaten mit ein wenig Balsamico-Essig und gewürztem Olivenöl.

### **Zutaten für 2 Personen:**

- 4 Tomaten
- 1 Paprika
- 2 Wurzeln
- 6 braune Champignons
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Balsamico-Essig
- gewürztes Olivenöl

**Zubereitungszeit:** 10 Min.

Wasser in einem Topf erhitzen und Eier darin kochen. Herausnehmen, unter kaltem Wasser abschrecken und pellen. Eier in Scheiben schneiden und jeweils zwei Eier auf ein großes Anrichte-Brett geben.

Strunk der Tomaten entfernen und die Tomaten in grobe Stücke schneiden. Paprika putzen, längs in schmale Streifen schneiden und diese quer halbieren. Lauchzwiebeln putzen und in grobe Stücke schneiden. Wurzeln putzen, schälen und ebenfalls in grobe Stücke schneiden. Champignons in dünne Scheiben schneiden.

Jeweils die Hälfte des Gemüses und der Pilze auf jeweils ein Anrichte-Brett geben und schön darauf anrichten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Balsamico-Essig und Olivenöl darüber geben. Servieren.

---

# Mariniertes Nackensteak mit Champignons und Schalotten



Könnte man fast für einen Zwiebelrostbraten halten

Ein einfaches, in einer hellen Soja-Sauce mariniertes Nackensteak vom Schwein. Dazu einige gebratenene Champignons, Schalotten und Knoblauch.

Fertig ist der Abend-Snack.

## **Zutaten für 1 Person:**

- 1 Schweine-Nackensteak
- 2 weiße Champignons
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL helle Soja-Sauce, mit Zitronensaft aromatisiert
- Olivenöl

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 10 Min.

Nackensteak auf einen Teller geben und Soja-Sauce auf beiden Seiten darüber geben. Nach 15 Minuten Steak einmal wenden. Insgesamt 30 Minuten ziehen lassen.

Währenddessen Schalotte und Knoblauchzehen schälen und quer in Ringe bzw. Scheiben schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Steak darin auf jeder Seite einige Minuten kross anbraten. Gleichzeitig Schalotte, Knoblauch und Champignons in das Öl geben und ebenfalls einige Minuten anbraten. Marinade über Steak und Gemüse geben.

Steak auf einen Teller geben, Gemüse darauf aufhäufen und servieren.

---

## Cannelloni



Könnte auch Lasagne sein

Cannelloni, nicht aus fertigen Röllchen für Cannelloni zubereitet, sondern aus Lasagne-Platten. Ich blachiere diese kurz in kochendem Wasser, damit man sie formen und rollen kann. Und fülle sie dann mit einer Hackfleisch-Gemüse-Füllung. Dann kommen Sie in eine Auflaufform, werden mit gestückelten Tomaten übergossen, geriebenem Käse bestreut und im Backofen gebacken.

Ich backe die Cannelloni in der Auflaufform bei 220 Grad für 30 Minuten. Da fängt dann die Tomatensauce mit den Tomatenstücken an zu blubbern und Cannelloni und Füllung garen darin.

### **Zutaten für 1 Person:**

- 5 Lasagne-Platten
- 125 g Hackfleisch (gemischt)
- 240 g stückige Tomaten (Dose)
- 100 g geriebener Gouda
- 1/2 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe

- 1/2 Lauchzwiebel
- 1/4 rote Paprika
- 5 Zuckerschoten
- 1 1/2 Mini-Salatgurken
- 2–3 weiße Champignons
- 2 Eier
- scharfes Rosen-Paprikapulver
- Salz
- bunter Pfeffer

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 30 Min.

Backofen auf 220 °C Umluft erhitzen.

Wasser in einem großen Topf erhitzen und Lasagne-Platten darin 1–2 Minuten blanchieren. Herausnehmen und nebeneinander auf ein großes Schneidebrett legen.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel, Paprika, Zuckerschoten, Gurken und Champignons putzen und kleinschneiden.

Hackfleisch in eine Schüssel geben. Gemüse dazugeben. Eier aufschlagen und dazugeben. Kräftig mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut verrühren.

Jeweils einen großen Esslöffel der Füllung in die Mitte einer Lasagne-Platte geben, quer länglich formen und Lasagne-Platte zusammenrollen.

Cannelloni nebeneinander in eine mittlere Auflaufform geben. Stückige Tomaten darüber verteilen. Käse darüber geben. Auflaufform auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen und in der Auflaufform servieren.

---

# Schweinebraten mit Gurkengemüse



Leckerer Schweinebraten mit Sauce und Gemüse

Schweinebraten in einer schmackhaften Sauce, die ich mit Kreuzkümmel und Garam Masala würze. Ich gebe einfach eine Kartoffel, Wurzel, Champignons und Ingwer in die Sauce und gare sie mit.

Dazu ein einfaches Gemüse aus Salatgurken.

## **Zutaten für 1 Person:**

- Schweinebraten (etwa 300 g)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Kartoffel
- 1 Wurzel
- 2 braune Champignons
- Ingwer

- 3 Mini-Salatgurken
- trockener Weißwein
- $\frac{1}{2}$  TL gemahlener Kreuzkümmel
- $\frac{1}{2}$  TL Garam Masala

4 Lorbeerblätter

- Petersilie
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter
- Olivenöl

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Schalotte, Knoblauchzehen und Ingwer schälen und klein schneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Kartoffel und Wurzel schälen und grob zerkleinern. Champignons halbieren.

Schweinebraten auf allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einem Topf erhitzen und Schweinebraten auf allen Seiten kräftig anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben. Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel im Öl anbraten. Schweinebraten wieder hinzugeben. Kartoffel, Wurzel, Champignons und Ingwer dazugeben. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. 50 ml Wasser dazugeben. Lorbeerblätter dazugeben. Kreuzkümmel und Garam Masala hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zudeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Gurken putzen und kleinschneiden. Petersilie kleinwiegeln. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Gurken darin einige Minuten anbraten. Petersilie dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einen großen Teller geben.

Lorbeerblätter aus der Sauce herausnehmen. Sauce abschmecken.

Schweinebraten herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und tranchieren. Bratenscheiben zum Gurkengemüse geben. Kartoffel- und Wurzelstücke und Champignons dazugeben. Von der Sauce über den Bratenscheiben verteilen. Alles servieren.

---

## Semmelknödel



Das Ergebnis, insgesamt 5×2 Knödel

Dieser Begriff passt dieses Mal für die zubereiteten Knödel. Semmelknödel werden normalerweise aus grob zerkleinerten und in Milch eingeweichten Semmeln – in Norddeutschland sind dies Schrippen – zubereitet. Ich habe ja vor einigen Tagen Semmelbrösel aus getrockneten Schrippen hergestellt. Dies ist ja nichts anderes als Paniermehl, das zum Panieren verwendet wird. Ich zweckentfremde die Semmelbrösel diesmal etwas und bereitet aus diesen Semmelknödel zu. Es werden somit keine Semmelknödel aus grob zerkleinerten Semmeln, also eher „grobe“

Knödel, sondern eben Semmelknödel aus den geriebenen Semmeln, und damit eher „feine“ Knödel.

Ich habe die Knödelzubereitung stark variiert und mir überlegt, welche weiteren Zutaten ich für die Knödel verwenden kann. Ich habe auf diese Weise Chili-, Paprika-, Pilz-, Salami- und Schinken-Knödel zubereitet. Aus der Knödelmasse jeweils zwei davon.

Wie immer bei der Knödelzubereitung gebe ich den Rat, vor dem Garen im siedenden Gemüsefond einen Testknödel in den Fond zu geben, um zu sehen, ob die Knödelmasse genügend Bindung und Stabilität hat. Zerfällt der Knödel in die Knödelmasse, bessert man bei der Knödelmasse mit ein bis zwei Eiern für Bindung und etwas Semmelbröseln für Stabilität nach. Aber bei diesem Rezept dürfte dies nicht notwendig sein.

### **Zutaten für 10 Knödel:**

- 370 g Semmelbrösel
- 250 ml Milch
- 5 Eier
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 l Gemüsefond
- 1 TL Salz
- $\frac{1}{4}$  TL weißer Pfeffer
- $\frac{1}{4}$  TL Muskat
- Butter

### *Für die Knödelvariationen:*

- 1 orange Peperoni
- $\frac{1}{4}$  rote Paprika
- 1 brauner Champignon
- 2 Scheiben Salami
- 1 Scheibe roher Schinken

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 40 Min. | Garzeit je

Portion Knödel 30 Min.

Semmelbrösel in eine Schüssel geben. Milch dazugeben, verrühren und Semmelbrösel etwa 10 Minuten quellen lassen.

Währenddessen Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin einige Minuten andünsten. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen und zu den Semmelbröseln geben. Eier ebenfalls dazugeben. Salz, Pfeffer und Muskat dazugeben. Knödelmasse gut verrühren. Rohe Knödelmasse abschmecken.

Peperoni, Paprika, Champignon, Salami und Schinken jeweils sehr klein schneiden und jeweils in eine Schale geben.

Fond in einem großen Topf erhitzen.

Jeweils ein Fünftel der Knödelmasse in eine Schüssel geben und jeweils eine der Zutaten Peperoni, Paprika, Champignon, Salami und Schinken dazugeben. Gut verrühren. Mit feuchten Händen jeweils zwei Knödel formen und in den nur noch siedenden Fond geben. Zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen. Knödel in etwa zwei Garvorgängen zubereiten.

Knödel mit dem Schaumlöffel aus dem Fond heben, auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Portionsweise je nach Knödelvariation in fünf Gefrierbeuteln einfrieren.