



## Klare Suppe mit Sellerie-Pilz-Knödeln

30 Minuten, Einfach



### Zutaten:

1 ½ l Rind- oder Würfelsuppe

Für die Knödeln:

6 dag Pilze, 5 dag Butter, 1 Ei, 5 dag Brösel, 6 dag Sellerie (fein geraspelt), Salz, Pfeffer, 1 TL Thymian, Öl zum Anbraten

1. Pilze fein schneiden und leicht anrösten, Butter und Ei schaumig rühren, alle Zutaten beifügen und abschmecken.
2. Masse ca. 15 Minuten rasten lassen, kleine Knödel formen und 10 Minuten in Salzwasser ziehen lassen (nicht kochen!).

Tipp: Zum Knödelformen die Hände leicht anfeuchten, dann bleibt die Masse nicht an den Händen kleben.

4 Portionen - Pro Portion: 376 kcal