



## Pfifferlinge mit Semmelknödeln

### Pfifferlinge

1000 g Pfifferlinge  
200 g Speckwürfel  
250 g Mascarpone  
1 Becher Schmand  
Petersilie  
Gekörnte Brühe  
Pfeffer

Speckwürfel anbraten, geputzte Pfifferlinge zugeben, andünsten, Mascarpone und Schmand zugeben. Mit gekörnter Brühe und Pfeffer abschmecken, Petersilie fein schneiden und unterheben.



### Semmelknödel

6 altbackene Wecken  
ca. ¼ l lauwarme Milch  
1 Prise Salz  
1 Ei  
Mehl

Wecken klein schneiden, mit lauwarmer Milch übergießen und einweichen lassen. Ei und Mehl zugeben, salzen, zu einem festen Teig verkneten. Knödel formen, in siedendem Salzwasser gar ziehen lassen.

Mit den Pfifferlingen servieren.

© [Leben Anno 1482 e.V.](http://www.1482ev.de)

**1. Vorstand:**  
Stephan Drexler  
Guntherstr. 23  
76297 Stutensee

Tel.: 07244 – 92332  
Mobil: 0177 – 6446505

**2. Vorstand:**  
Thomas Summa  
Friedrichstr. 10  
78050 Villingen-Schwenningen

Tel.: 07721-58323  
Mobil: 0177-7898312

Homepage: <http://www.1482ev.de>

E-Mail: [leben\\_anno\\_1482ev@gmx.net](mailto:leben_anno_1482ev@gmx.net)