



**Walnuss-
Mehlknäppchen**
mit Saarbrücker Biopilzen
auf „Quer durch de Gaade“

Walnuss- Mehlknäppchen



**Walnuss-
Mehlknäppcher
mit Saarbrücker
Biopilzen
auf „Quer durch
de Gaade“**

Walnuss-Mehlknäppcher

mit Saarbrücker Biopilzen auf „Quer durch de Gaade“ Für vier Personen

Zutaten:

- Kartoffeln
- frische Pilze
- Kirschtomaten
- Grüne Bohnen
- Fenchel
- Staudensellerie
- Zuckerschoten
- Zucchini
- Karotten
- Lauchzwiebeln
- Schalotten
- handvoll Rauke
- 3 Eier
- 70 g Frischkäse
- 80 ml Mineralwasser
- 150 g Weizenmehl
- 70 g Walnussmehl
- 100 g Butter
- Sahne
- Salz, weißer Pfeffer
- Muskatnuss gerieben

„Quer durch de Gaade“

(Quer durch den Garten) bezeichnet im Saarland eigentlich eine Suppe mit allem, was im Garten zu finden ist; Markus Keller vom Landhaus Wern's Mühle hat das Gericht kreativ weiterentwickelt.

Zubereitung:

Eier, Frischkäse und etwas Butter schaumig rühren. Salz, Mehle und Mineralwasser zugeben und zu einem glatten Teig schlagen und 15 Minuten quellen lassen. In siedendem Salzwasser ziehen lassen, bis die „Knäppcher“ (Knödelchen) an der Oberfläche schwimmen. Abschütten und in Butter leicht anschwemmen.

Fein gewürfelte Schalotten in Butter glasig dünsten. Die Pilze in dünne Scheiben schneiden und zufügen. Mit Sahne ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und leicht köcheln lassen, bis die Sauce andickt.

Gemüse schälen, putzen und schneiden. In Salzwasser blanchieren (jedes Gemüse getrennt) und in Eiswasser abschrecken. In einer Pfanne mit Butter etwas schwenken, mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Rauke waschen, gut abtrocknen, Stielansatz wegschneiden, leicht melieren, in heißem Fett kross ausbacken. Auf einem Teller anrichten und garnieren.

Walnuss-
Mehlknäppcher
Quer durch de
Gaade



www.werns-muehle.de



Markus Keller