



Knöpfli-Pfanne

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Personen

Gemüsesauce:

300 g gemischtes Gemüse, z.B. Rübli, Navets, Sellerie, Zwiebeln und Lauch, gewürfelt bzw. in Streifen
Bratbutter oder -crème
0,75 dl Gemüsebouillon
0,9 dl Saucenhalbrahm
Salz, Pfeffer



Knöpfli:

250 g Knöpfli
50 g Rohschinken, 3-4 mm dicke Scheiben, klein gewürfelt
½ - 1 Knoblauchzehen, gepresst
Bratbutter oder -crème
Muskatnuss
glattblättrige Petersilie zum Garnieren

Und so wird's gemacht

Sauce:

Gemüse unter ständigem Rühren in der heissen Bratbutter oder Bratcrème kurz anbraten. Mit der Bouillon ablöschen. Zugedeckt knapp weich garen.
Saucenhalbrahm zugeben, aufkochen, würzen.

Knöpfli, Rohschinken und Knoblauch in Bratbutter oder Bratcrème leicht knusprig braten, würzen.

Knöpfli mit der Sauce mischen, garnieren, sofort servieren.

Nach Belieben mit geriebenem Käse bestreuen. Statt Knöpfli Teigwaren (Orecchiette, Nudeln) kochen und mit der Sauce mischen.

 Meine Notizen