



Miniklöße mit Pilzragout und Dill-Gurken-Salat

Zeit gesamt
🕒 35min

Zubereitungszeit
🕒 35min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salatgurken	2 St.
Salz	2.5 TL
Dill, frisch	15 g
Mini Kartoffelklöße	800 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Champignons, weiß	1 kg
Petersilie, frisch	20 g
Öl	8 EL
Gemüsebrühe	300 ml
Schlagsahne	200 g
Pfeffer, schwarz	
Weizenmehl, Type 405	1 EL
Zucker	1 TL
Essig	2 EL
Butter	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, Sieb, Schaumlöffel, Küchenkrepp

1. Gurken waschen, nach Belieben schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. In einer Schüssel mit ca. 1,5 TL Salz vermengen. Dill waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und Spitzen fein hacken.
2. In einem Topf etwa 4 l Salzwasser zum Kochen bringen. Klöße ins siedende Salzwasser geben und ca. 10 Min. garen. Klöße anschließend mit einem Schaumlöffel entnehmen, auf einem Teller beiseitestellen und den Topf säubern.
3. Inzwischen Zwiebel und Knoblauch halbieren, schälen und fein würfeln. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und vierteln. Petersilie waschen, grobe Stiele entfernen und fein hacken.
4. Im gesäuberten Topf 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen. 1 Drittel der Champignons darin ca. 3 Min. scharf anbraten und anschließend auf einem Teller beiseite stellen. Den Vorgang noch 2 Mal wiederholen. Bei der letzten Ladung Pilze die Zwiebeln mit anbraten und in der letzten Minute den gehackten Knoblauch zugeben. Anschließend die beiseitegestellten Pilze zurück in die Pfanne geben, und die Pilze kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und mit 1 gestr. EL Mehl bestäuben. Gemüsebrühe und Sahne zu den Pilzen geben und auf mittlerer Stufe unter Rühren aufkochen und nochmal 2-3 Min. leicht köcheln lassen und zum Schluss mit gehackter Petersilie verfeinern.
5. Gurkenscheiben in einem Sieb abtropfen lassen und ausdrücken. In der Schüssel 1 EL Zucker, 2 EL Essig und 2 EL Öl verrühren und mit Gurken und Dill vermengen. In einer

Pfanne 1 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Klöße ca. 2 Min. darin schwenken.

6. Klöße mit Champignons auf Tellern anrichten und zusammen mit Gurkensalat servieren.

Guten Appetit!

Tipp:

Wenn du die Gurken stark salzt, wird ihnen Wasser entzogen. Dadurch wird der Geschmack intensiver und sie bekommen einen festeren Biss. Überschüssiges Salz wird durch das Abgießen des austretenden Wasser wieder entfernt.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	728 kcal
Kohlenhydrate	108 g
Eiweiß	20 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	26 g