

SEMMEKNÖDEL-CARPACCIO MIT GEBRATENEN PILZEN

Zutaten:

- CATERLINE-Semmelknödel
- PHASE Professional
with natural Butter Flavour
900 ml
- Pilze
(Champignons, Austernpilze,
Pfifferlinge oder Steinpilze)
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie



Zubereitung und Anrichtung:

CATERLINE Semmelknödel nach Anleitung kochen, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.

1. Die Semmelknödelscheiben in PHASE Professional leicht anbraten.
2. Pilze nach Belieben extra kurz anbraten, salzen und pfeffern.
3. Die Semmelknödel mit den Pilzen gemeinsam anrichten und mit geschnittener Petersilie (nicht gehackt!) das Gericht abrunden.

