



Pilzklöpschen

400g Waldpilze, 80g Butter, 1 Zwiebel, 150g Haferflocken, 3 Eier, Salz, Pfeffer, 1Eßl Kräuter (z.B. Petersilie, Thymian, Bohnenkraut)
bei Bedarf Semmelbrösel

Die Zwiebel hacken, in 40g Butter anbraten. Pilze sehr klein schnippeln, zu den Zwiebeln geben und dünsten, bis der Saft verdunstet ist. Die Masse erkalten lassen.

Aus der Pilzmasse, Haferflocken, Eiern, Salz, Pfeffer und Kräutern einen Teig kneten (falls der Teig noch zu nass ist, Semmelbrösel hinzufügen), Klöpschen formen und in der restlichen Butter rundum knusprig braten.

Guten Appetit!