KIKKOMAN

Süßkartoffelknödel mit Pilzsauce

Gesamtzeit **55 Min.** **15 Min.** Vorbereitungszeit **40 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
4.354 kJ / 1.040 kcal

Fett: **51 g** Eiweiß: **25 g**
Kohlenhydrate: **122 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

600 g	Süßkartoffeln
65 g	Weizenmehl
3 EL	Kartoffelstärke
1	Ei
0,5 TL	Salz
Pilzsauce:	
1 EL	Butter
500 g	Champignons (halb weiß, halb braun)
4	Schalotten
2	Knoblauchzehen
1 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 TL	Pfeffer
250 ml	Schlagobers
0,5 Bund	Petersilie

ZUBEREITUNG

Schritt 1

600 g Süßkartoffeln
Den Backofen auf 190 Grad Celsius vorheizen. Die Süßkartoffeln waschen, schälen und in kleinere Stücke schneiden. Auf ein Backblech legen und etwa 25 Minuten backen, bis sie weich sind. Danach abkühlen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Schritt 2

65 g Weizenmehl - **3 EL** Kartoffelstärke - **1** Ei - **0,5 TL** Salz
Die pürierten Süßkartoffeln, das Weizenmehl, die Kartoffelstärke, Salz und das Ei in eine Schüssel geben. Nun so lange kneten, bis der Teig sich gut verbindet. Den Teig zu kleinen Rollen formen und von diesen Stücke in Knödelgröße abschneiden. Anschließend die Knödel schubweise in Salzwasser kochen (3 Minuten lang , bis sie an der Oberfläche schwimmen).

Schritt 3

1 EL Butter - **500 g** Champignons (halb weiß, halb braun) - **4** Schalotten - **2** Knoblauchzehen - **1 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **1 TL** Pfeffer - **250 ml** Schlagobers - **0,5 Bund** Petersilie
Die Champignons waschen und in Scheiben schneiden, die Schalotten in Stifte schneiden und den Knoblauch zerdrücken. Nun die Schalotten in Butter glasig dünsten, dann die Pilze und den Knoblauch hinzufügen. Alles goldgelb anbraten und mit Kikkoman Sojasauce und Pfeffer würzen. Mit dem Schlagobers aufgießen, etwas gehackte Petersilie hinzufügen und alles aufkochen lassen. Die Sauce über die Knödel gießen und mit

Petersilienblättern garnieren.