

# Süßkartoffelknödel mit Pilzsauce

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

Nährwertangaben (pro Portion):  
**4354 kJ / 1040 kcal**

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

## ZUTATEN

2 Portion(en)

<b>600 g</b>	Süßkartoffeln
<b>65 g</b>	Weizenmehl
<b>3 EL</b>	Kartoffelstärke
<b>1</b>	Ei
<b>0,5 TL</b>	Salz
<b>Pilzsauce:</b>	
<b>1 EL</b>	Butter
<b>500 g</b>	Champignons (halb weiß, halb braun)
<b>4</b>	Schalotten
<b>2</b>	Knoblauchzehen
<b>1 EL</b>	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
<b>1 TL</b>	Pfeffer
<b>250 ml</b>	Schlagsahne
<b>0,5 Bund</b>	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. Jetzt den Teig zu kleinen Rollen formen und von diesen Stücke in Knödelgröße abschneiden. Anschließend die Knödel schubweise in Salzwasser kochen und zwar 3 Minuten lang von dem Moment an, wenn 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** Schlagsahne - **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 der Sahne ablöschen, etwas gehackte Petersilie dazugeben und alles aufkochen lassen. Die Sauce

über die Knödel gießen und mit Petersilienblättern garnieren.