

## Allgäuer - Käseklösschen mit Schinken - Pilzsauce

Zutaten für: 1 Rezept

4		Altbackene Semmeln
1/2	Tasse	Milch
2		Eier
1	Essl.	Schnittlauchroellchen
1	Essl.	Petersilie
80	Gramm	Salami; kleingewuerfelt
80	Gramm	Emmentaler; kleingewuerfelt
80	Gramm	Weisse Champignons
80	Gramm	Steinchampignons
80	Gramm	Austernpilze
60	Gramm	Zwiebeln
1 1/2	Teel.	Butterschmalz
60	Gramm	Gekochter Schinken kleingewuerfelt
1/2	Tasse	Sahne
1	Essl.	Schnittlauchroellchen

### Anleitung:

Die Semmeln in Scheiben schneiden und mit der Milch, den Eiern, den Kraeutern sowie der Salami und dem Emmentaler vermengen. Kleine Kloesse formen und in kochende Gemuesebruehe legen. Bei geringer Hitze ziehen lassen. In der Zwischenzeit die kleingeschnittenen Zwiebeln in Butterschmalz glasig duensten, die geputzten und kleingeschnittenen Pilze sowie den Schinken dazugeben und anbraeunen. Mit Sahne angiessen und etwas einkochen lassen. Die Pilzsose auf einem Teller anrichten, darauf die Kaesekloesschen geben und mit Schnittlauchroellchen bestreuen. Als Beilage wird ein Feld- oder Endiviensalat empfohlen