



1 Stangensellerie  
150 g Champignons  
1 EL Tomatenmark  
2 EL Sauerrahm  
1 EL Speisestärke  
ca. 50 ml Wasser

Zwiebel fein würfelig schneiden. In Öl anbraten und mit dem Wasser ablöschen und aufkochen lassen. Gemüsebrühe und den Knoblauch in den Minuten quellen lassen. Kochen sollte der Couscous abkühlen lassen. Dann 1 Ei, Mehl und Petersilie unterkneten. Großes Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Salzen. Die Knödel in kochendes Wasser geben und zirka 20 Minuten kochen lassen – nicht danach. Gemüse waschen, putzen und in Streifen und/oder Würfel schneiden. Die Champignons mit Küchenpapier putzen, leicht waschen und schmecken. Wasser auf und verteilen. Dadurch das Aroma und Pfanne erhitzen und Karotten schneiden. Paprika und Aubergine zugeben. Alles kurz anbraten. Champignons zugeben und weiterbraten. Zum Schluss anbraten. Champignons Tomatenmark ein klein Schüssel geben und mit etwas vom Speisestärke ein klein Wasser und gut rühren. Restlichen Wasser verrühren. In das Gemüse einrühren.







Am Montag beginnt wieder die Schule, vorbei mit den Ferien,  
wachen, schlafen und Faulenzen. Darum genießen wir dieses  
Wochenende höchstens so richtig. Habt auch ein schönes Wochenende!