



Goaßkas- Griessknödel mit gebratenen Pilzen  
und Kräutern



**Zutaten für 4 Portionen**

250 ml Milch

30 g Butter

100 g Grieß

1 Ei

50 g Waldviertler Goaßkas

200g Pilze nach Wahl (z.B. Steinpilze, Eierschwammerl, Champignons)

Cherry-Tomaten nach Belieben

0,5 Hand voll Kräuter nach Belieben (z.B. Rosmarin, Thymian)

etwas Olivenöl zum Beträufeln

geriebener Muskat

Salz

Pfeffer



## Zubereitung

Milch in einem Topf erwärmen und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Butter zugeben und schmelzen lassen. Grieß langsam einrieseln lassen und unter Rühren dickbreiig einkochen. Ei untermischen und weitermischen, bis der Teig sich vom Topfboden löst. Reichlich Wasser mit etwas Salz in einem Topf erhitzen. Teig mit einem Portionierer oder einem Esslöffel portionieren und zu kleinen Kugeln formen. Diese zu einer runden Scheibe flach drücken, in die Mitte jeweils einen ca. 1 ½ cm großen Käsewürfel setzen, mit dem Teig umschließen und zu gleichmäßigen Knödeln formen. Danach im Salzwasser ca. 5 Minuten gar ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Währenddessen 1 EL Butter in einer Pfanne schmelzen. Pilze putzen, große nach Belieben halbieren oder vierteln und in der Butter anbraten, dann salzen und pfeffern (ev. hier Cherry-Tomaten mit anbraten). Die Knödel auf Küchenpapier abtropfen lassen, zu den Pilzen in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze kurz schwenken. Zum Schluss die Kräuter zugeben und nochmals schwenken.

Knödel nach Belieben mit Pilzen, Cherry-Tomaten und Kräutern anrichten, mit Olivenöl beträufeln und servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

Guten Appetit ☺