## Zutaten für 5 Personen:

40	ml	Olivenöl, raffiniert
120	g	Steinpilze, grob gehackt
90	g	Cous Cous
210	g	Topfen, mager
90	g	Creme fraiche
2	ST	Eigelb
1	EL	Petersilie, gehackt
		Salz, frisch gemahlener Pfeffer

## Herstellung:

- 1. Steinpilze in Olivenöl sautieren.
- 2. Die Pilze mit den restlichen Zutaten vermengen und 30 Minuten rasten (quellen) lassen.
- 3. Mit befeuchteten Händen 5 bzw. 10 Knödel drehen.
- 4. Knödel ca. 10 Minuten in Salzwasser leicht köcheln lassen.