Rezept

Essigknödel mit Bergkas

Ein Rezept von Essigknödel mit Bergkas, am 29.04.2024

Zutaten

300 ml	Gemüsebrühe (fertige Brühe oder selbst gemachte)
	Salz
6 EL	Pflanzenöl
200 g	milder Bergkäse (in dünnen Scheiben)
1 Bund	Schnittlauch
6 EL	Weißweinessig
1 1/2 TL	Zucker
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
500 g	kalte Semmel- oder Serviettenknödel
1/2 Bund	Radieschen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

Zubereitung

1. Die Gemüsebrühe lauwarm erhitzen, mit Essig, Zucker, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren. Die Marinade ca. 5 Min. stehen lassen, bis sich die Gewürze gelöst haben, dann das Öl unterschlagen.

2. Inzwischen die Knödel in ½ cm dicke Scheiben schneiden und in eine flache Schale legen. Käse in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Die Radieschen waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Radieschen und Käse auf den Knödelscheiben verteilen, mit der Marinade begießen, vorsichtig durchmengen und ca. 5 Min. ziehen lassen.

3. Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln, in feine Röllchen schneiden und kurz vor dem Servieren über den Knödelsalat streuen.