

Rezept

Knödelsalat mit Radieschen

Ein Rezept von Knödelsalat mit Radieschen, am 24.05.2026

Zutaten

1 Bund Radieschen	1 milde weiße Zwiebel
½ Bund Schnittlauch	2 EL Weißweinessig
5 EL kalte Gemüsebrühe	2 TL scharfer Senf
Salz	Pfeffer
4 EL Öl	4 Semmelknödel (gegart und ausgekühlt)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 380 kcal, 13 g F, 4 g EW, 11 g KH

Zubereitung

1. Die Radieschen waschen, putzen und erst in Scheiben, dann in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen, vierteln und ebenfalls in Streifen schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Den Essig mit der Brühe, Senf, Salz und Pfeffer verrühren, dann das Öl gut unterschlagen.
2. Die Semmelknödel in dünne Scheiben schneiden und auf vier Tellern auslegen. Die Radieschen, die Zwiebel und den Schnittlauch mit der Sauce vermischen und auf den Knödeln verteilen. Den Salat abschmecken und nach Belieben vor dem Servieren noch kurz ziehen lassen.