

Rezept

Lauwarmer Knödelsalat

Ein Rezept von Lauwarmer Knödelsalat, am 26.04.2024

Zutaten

100 g Radieschen	2 Frühlingszwiebeln
1/2 rote Paprika	150 g Käse, z.B. ein würziger Bergkäse
2 EL Sonnenblumenöl	500 g Serviettenknödel
frischer Schnittlauch zum Garnieren	

Für das Dressing

150 ml Gemüsebrühe	4 EL Weißweinessig
eine gute Prise Salz	eine gute Prise Zucker
Pfeffer aus der Mühle	50 ml Sonnenblumenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 334 kcal, 29 g F, 11 g EW, 7 g KH

Zubereitung

1. Radieschen, Frühlingszwiebel und Paprika waschen. Radieschen in Scheiben, Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Paprika entkernen und in Würfel oder Stifte schneiden.
2. Käse ebenfalls in kleine Stifte schneiden oder grob reiben.
3. Gemüse mit Käse in eine Schüssel geben und alles miteinander vermengen.
4. Serviettenknödel in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und mit 2 EL Sonnenblumenöl in einer Pfanne von allen Seiten anbraten. Anschließend zum Gemüse in die Schüssel geben und untermengen.
5. Für das Dressing die Gemüsebrühe in einem kleinen Topf erhitzen.
6. Wenn die Brühe warm ist, Topf vom Herd nehmen und Weißweinessig, Salz und Zucker mit dem Schneebesen einrühren, bis sich alles in der Flüssigkeit gelöst hat. Pfeffer und Sonnenblumenöl unterrühren und über den Salat geben.

7. Alles gut miteinander vermengen. Schnittlauch grob hacken, über den Salat geben und noch warm servieren.