

Kaspressknödel mit herbstlichen Salat (für 4 Portionen)

Zutaten

Für die Knödel:

8-10 Semmeln vom Vortag fein schneiden (Knödelbrot)

3 Eier

Salz, Pfeffer

ca. 150 g geriebener Gouda

lauwarme Milch nach Bedarf

Ghee zum Ausbacken

Für den Salat:

Blattsalat je nach Saison

2 Karotte

2 Rote Beete

Für das Dressing:

2 EL Joghurt

1 EL Senf

2 EL Basamicoessig

4 EL Olivenöl

Marmelade nach Bedarf

1 kleine Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer, Schnittlauch

So geht's:

Alle Zutaten für den Knödelteig durchkneten, ca. 30 Minuten ziehen lassen, nochmals durchkneten – etwas weicher halten als Semmelknödel.

In eine ca. 7 cm dicke Rolle formen und in ein Geschirrtuch einwickeln und 10-15 Minuten in leicht siedenden Wasser ziehen lassen. In 2 cm dicke Scheiben schneiden und in der Pfanne mit Ghee anbraten.

Für den Salat: Den Salat waschen und in kleine Stücke schneiden. Karotten und Rote Beete waschen und raspeln.

Für das Dressing Joghurt mit Senf, Essig und Öl und etwas Marmelade vermischen. Knoblauch pressen und mit Salz und Pfeffer abschmecken und am Ende über den Salat geben.

© Kern