

Rezeptvorschlag

von Brigitte Leichtle und Marlene Preißinger:
Serviettenknödel(-Salat)

Bestimmt bleiben auch in Ihrem Haushalt mal Semmel übrig. Das tolle an diesem Rezept – es ist ohne Zwiebel! Das zweit tollste: Wenn etwas bleibt, können Sie einen leckeren Salat machen, ***der genau in die herrliche Grillzeit passt!*** Zutaten

für die Knödel:

- 4 alte Semmel
- 1 EL Butter
- 300 g Mehl
- 3 Eier
- ¼ l Milch,
- 1 TL Salz
- etwas Muskatnuss
- Kräuter

für den Salat:

- 180 g Feldsalat oder Rucola
- 6 – 8 Cherrytomaten
- 1 Paprika, etwas Schnittlauch
- 2 – 3 Eier
- 2 EL Senf, etwas Salz & Pfeffer
- 4 EL Balsamico weiß
- 5 EL Sonnenblumenöl
- 1TL Zucker oder Honig

Semmel in Würfel schneiden, in 1 EL Butter anrösten. Rest Knödel-Zutaten mixen, unter die Würfel heben. Masse in Geschirrtuch wickeln und in kochendem Wasser 45 Min. köcheln lassen, zwischendurch umdrehen (oder im Bratschlauch backen bei 180°C). Für den Salat: Knödel in Streifen schneiden und auf Tellern anrichten, Salat darauf sowie Tomaten und Paprika gewürfelt, Eier hart gekocht und gewürfelt, Schnittlauch in Röllchen und Dressing (in verschlossenem Glas kräftig schütteln). Fertig!