

GEBACKENE KRÄUTER-KÄSE-KNÖDERL AUF FRISCHEM SALAT

Zutaten (ca. 4 Portionen)

KRÄUTER-KÄSE-KNÖDERL

1 Zwiebel
125 g Knödelbrot
125 g Schwarzbrot
500 g Erdäpfel
250 ml Milch
150 g Bergkäse
2 Eier
Salz, Pfeffer
1 Handvoll gehackte Kräuter (Schnittlauch,
Petersilie, Schnittknoblauch, Bohnenkraut)

BUNTER SALAT

Blattsalate nach Saison
½ Bund Radieschen
2 Karotten
3 EL Rapsöl
2 EL Apfelessig
2 EL Balsamico weiß
2 TL Senf
Salz, Pfeffer

SAUERRAHM-JOGHURT-DIP

2 EL Sauerrahm
3 EL Naturjoghurt
Kräutersalz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln im Dampfgarer oder im Topf mit Siebeinsatz dämpfen.
2. In der Zwischenzeit, die Zwiebel schälen und klein würfelig schneiden. Die Kräuter fein hacken und den Bergkäse reiben.
3. Schwarzbrot in Würfel schneiden und zusammen mit dem Semmelbrot in eine Schüssel geben.
4. Eier, Zwiebel und Käse sowie die gehackten Kräuter, Salz und Pfeffer zugeben.
5. Sind die Erdäpfel gar, diese schälen. 200 g davon durch eine Kartoffelpresse drücken und zu dem Knödelbrot in die Schüssel geben, den Rest in Scheiben schneiden – diese kommen später unter den Salat.
6. Die Milch leicht erwärmen und zur Semmelbrotmischung in die Schüssel geben und alles mit den Händen gut durchmischen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.
7. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
8. Aus der Knödelmasse mit einem Esslöffel portionsweise Teig entnehmen und mit befeuchteten Händen kleine Knödel formen. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen – je nach Größe ca. 15-20 Stück.
9. Anschließend die Knödel mit etwas Olivenöl bepinseln und im Ofen zunächst ca. 30 Minuten backen, anschließend noch ca. 5 Minuten die Grillfunktion dazuschalten, damit sie goldbraun und knusprig werden.
10. In der Zwischenzeit den Dip und Salat zubereiten. Für den Dip, Sauerrahm, Joghurt, Kräutersalz und Pfeffer gut verrühren. Den Blattsalat waschen und in mundgerechte Stücke teilen, die Karotten reiben und die Radieschen in Scheiben schneiden. Für das Dressing, Rapsöl, Senf, Essig, Salz und Pfeffer glattrühren.
11. Blattsalat, geriebene Karotten, Radieschen und Erdäpfelscheiben mit dem Dressing marinieren, auf vier Teller aufteilen und die Knödel darauf portionieren. Dazu den Joghurt-Sauerrahmdip servieren.

