



Almhüttenkasknödel mit Rapunzelsalat

Zutaten (für vier Personen)

4 altbackene Brötchen
100 g Alm- oder Bergkäse
2 Eier
130 ml Milch
1 EL Schnittlauchröllchen
1 EL gehackte Petersilie
Muskat

140 g Zwiebelwürfel
20 g Butter
1 Frühlingszwiebel
8 magere Bauchspeckscheiben
2 EL Olivenöl
½ EL Zitronensaft
1 EL Obstessig
1 EL Schalottenwürfel
150 g Feldsalat
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 30 Minuten)

Altbackene Brötchen würfeln. Alm- oder Bergkäse klein gewürfelt mit Eiern, erhitzter Milch und Schnittlauchröllchen gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, Masse etwa eine Viertelstunde quellen lassen und daraus Knödel formen. In leicht sprudelndes Salzwasser einlegen und ziehen lassen, bis die Knödel obenauf schwimmen.

Zwiebelwürfel in aufgeschäumter Butter glasig angehen lassen. Röllchen von Frühlingszwiebeln mit anschwenken. Streifen von Bauchspeckscheiben zufügen, mit auslassen. Knödel aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen lassen, halbieren und in tiefem Teller anrichten. Mit Zwiebel-Speckschmelze überziehen.

Gesäuberten und abgetropften Feldsalat mit einer Marinade von Olivenöl, Zitronensaft, Obstessig, Schalottenwürfel, Salz und Pfeffer anmachen und in einer Glasschale extra dazu servieren.

Nährwerte pro Portion

710 kcal - 58 g Fett - 19 g Eiweiß - 32 g Kohlenhydrate - 2,6 BE