

Michaelas Kaspressknödel mit Wildkräutersalat

Für 2 Haupt- oder 4 Vorspeisen

Zutaten für 8 Knödel

2 altbackene Brötchen (Sorte nach Belieben)
190 ml Milch
1 Ei
2 kleine Zwiebeln
2-3 Kartoffeln
1 Bund Schnittlauch
25 g Dinkelvollkornmehl
70 g Tiroler Bergkäse
70 g Gruyère
Salz & Pfeffer
35 g Butter

Zutaten Salat

50 ml Olivenöl
20 ml Aceto Balsamico
2 TL Honig
2 TL Senf
Salz & Pfeffer

250 g Wildkräutersalat
10-15 bunte Cocktailtomaten

Zubereitung Knödel

Die Brötchen kleinschneiden, mit aufgewärmter Milch und dem Ei mit den Händen vermischen.

Zwiebeln in Butter goldgelb rösten. Anschließend Kartoffeln schälen, reiben und in rohem Zustand reiben und mitrösten. Die Masse zu den angeweichten Brötchen geben.

Schnittlauch kleinschneiden. Diesen sowie Mehl, Salz, Pfeffer und geriebenen Käse zur Brötchen-Kartoffel- Masse geben und vorsichtig vermengen. Die Masse soll nicht schmierig werden.

Daraus mit feuchten Händen Knödel formen und anschließend wie Frikadellen flachdrücken. In Butter circa vier Minuten von jeder Seite braten bis die Knödel goldgelb bis hellbraun geröstet sind.

Zubereitung Salat

Öl, Balsamico, Honig, Senf sowie Salz und Pfeffer in eine kleine Schüssel geben. Mit einem Löffel solange verrühren, bis ein sämiges, homogenes Dressing entsteht.

Cocktailtomaten halbieren. Salat mit den Tomaten auf einem Teller anrichten.

Die Knödel aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Lauwarm auf dem Salat servieren. Zum Schluss das Dressing auf dem Salat verteilen.

Guten Appetit!