



## Geröstete Käseknödel mit Salat

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten (ohne Garzeit) | **Ergibt:** 2 Portionen



### Zutaten

125 g Knödelbrot  
½ Zwiebel  
1 Ei  
150 ml Milch  
75 g Bergkäse  
½ Bund Petersilie  
Butter  
Muskatnuss  
100 g Schnittsalat  
1 EL Naturjoghurt  
1 EL Weißweinessig  
2 EL Rapsöl  
1 TL Süßer Senf  
1 TL Honig  
Salz, Pfeffer, Piment d' Espelette

### Zubereitung

Das Knödelbrot in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Zwiebeln darin anbraten, die Milch zugeben und erhitzen. Über die Brötchenwürfel gießen, umrühren und 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Einen Topf mit Wasser auf dem Herd erhitzen.

In der Zwischenzeit die Petersilie abspülen, trocken tupfen und fein hacken, mit dem Ei zu dem eingeweichten Brot geben und mit Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette und Muskatnuss würzen. Käse reiben und unterheben. Alles gut vermengen.

Aus der Masse – am besten mit angefeuchteten Händen – eine Knödelrolle formen, in Frischhaltefolie wickeln und dieses Paket mit Alufolie umwickeln. In das leicht kochende Wasser geben und für ca. 25 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit den Salat waschen und für das Dressing Joghurt, Öl, Essig, Senf und Honig vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Sobald der Knödel fertig ist, diesen aus dem Wasserbad nehmen, auswickeln und in 8 Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Knödelscheiben darin bei mittlerer Hitze jeweils 4 Minuten je Seite goldbraun braten.

Abschließend den Salat mit dem Dressing marinieren und in Tellern anrichten. Die gerösteten Knödelscheiben auflegen und servieren.

### *Mein Tipp:*

Zu den gerösteten Käseknödeln passt auch sehr gut die Daily Gusto Pilzsauce.