

# Kasknödel mit Butter und Tomaten-Fenchel-Salat

## Für zwei Personen

### Für die Knödel:

5 altback. Weizenbrötchen	1 Zwiebel	100 g Graukäse
100 g Gruyère	1 Ei	125-150 ml Milch
Butter	5 Zweige glatte Petersilie	Mehl
Öl	Salz	Pfeffer

### Für die Butter:

100 g Butter

### Für den Tomaten-Fenchel-Salat:

400 g aromatische Tomaten	1 Fenchelknolle, mit Grün	1 rote Zwiebel
1 Zitrone	1 EL gesalzene Butter	1 TL körniger Dijon-Senf
1 TL Honig	2 EL Balsamicoessig	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Garnitur:

50 g Parmesan

### Für die Knödel:

Die Brötchen in Scheiben schneiden, in eine große Schale geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Graukäse und Gruyère grob reiben und darunter mengen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Zwiebel in einer Pfanne mit Öl und Butter anschwitzen. Milch angießen und leicht erwärmen. Die Mischung zum Knödelbrot geben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Ei leicht aufschlagen und mit fein gehackter Petersilie ebenfalls zur Knödelmasse geben. Alles gut verkneten. Mit etwas Mehl bestäuben und nochmals kneten. Knödelmasse kurze Zeit ruhen lassen. Aus der Knödelmasse mit feuchten Händen kleine Knödel formen und dann in kochendem Salzwasser für 15 Minuten ziehen lassen, anschließend abseihen.

### Für die Butter:

In einer Pfanne Butter schmelzen bis sie Farbe annimmt.

### Für den Tomaten-Fenchel-Salat:

Tomaten, Strunk entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Zwiebel abziehen, halbieren und in dünne Ringe schneiden. Fenchel putzen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln und Fenchel in gesalzener Butter in einer Pfanne leicht anschwitzen. Auf Teller anrichten. Olivenöl, Balsamicoessig, Dijon-Senf, Honig, Pfeffer und Salz verrühren und über die Tomaten und Fenchel geben. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Tomaten und Fenchel mit Zitronenabrieb und Fenchelgrün bestreuen.

### Für die Garnitur:

Parmesan reiben und über den Knödel bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Pia Sauber am 26. Januar 2022