

Kräuter-Knödel auf Zwiebel-Krautsalat mit Speck

Für zwei Personen

Für die Kräuterknödel:

3 alte Semmel	1 kleine Zwiebel	1 Ei
100 ml Milch	50 g Rucola	20 g Schnittlauch
50 g Petersilie	40 g Kerbel	10 g Liebstöckel
20 g Butter	4 EL Mehl	Salz, Pfeffer

Speck:

200 g Weißkohl	80 g geräuch.Tiroler Speck	1 Zwiebel
3 cm Ingwer	30 ml Apfelessig	2 TL Kümmel
2 TL Rosa Pfeffer	30 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Kräuterknödel:

Die Brötchen in kleine Würfel schneiden und in Milch einweichen.

Ei aufschlagen und mit Mehl vermengen. Zwiebel abziehen, klein schneiden und in Butter andünsten.

Rucola waschen und fein hacken. Schnittlauch, Petersilie, Kerbel und Liebstöckel abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Gehackte Kräuter und Rucola mit Zwiebeln, eingeweichem Brot und der Ei-MehlMischung vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse kleine Knödel formen und für ca. 10 Minuten in Salzwasser kochen. Für den Zwiebel-Krautsalat mit

Speck:

Den Weißkohl waschen, die Zwiebel abziehen und beides fein hobeln.

Für die Vinaigrette Kümmel und Rosa Pfeffer mit dem Mörser zerkleinern. Ingwer schälen und fein reiben. Kümmel, Rosa Pfeffer und Ingwer mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Zwiebel und Weißkohl mit der Vinaigrette vermengen und ziehen lassen.

Speck klein schneiden und in einer Pfanne kross anbraten. Anschließend über den Zwiebel-Krautsalat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Magdalena Schwellensattl am 19. Februar 2019