

Salat von gebratenen Semmelknödeln, Radieschen, Spinat

Für 4 Personen

100 g Frühstücksspeck (Bacon)	1/2 Bund glatte Petersilie	2 Schalotten
4 EL milder Weißwein-Kräuteressig	1 TL scharfer Senf	6 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	12 mittelgroße Radieschen
200 g zarter junger Spinat	750 g gekochte Semmelknödel	Olivenöl

Speck in einer beschichteten Pfanne unter Wenden knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden.

Essig, Senf, Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer gründlich verquirlen. Die Schalottenwürfel und Petersilie unterrühren.

Radieschen putzen, waschen, abtropfen lassen und in gleichmäßige, dünne Scheiben schneiden oder hobeln.

Spinat verlesen, die Stiele entfernen. Spinat gründlich waschen und trockenschleudern. 6 Die Semmelknödel in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Olivenöl in einer großen oder zwei mittleren Pfannen erhitzen. Die Semmelknödelscheiben darin unter Wenden von beiden Seiten braten.

Spinat, Radieschen und etwa der Hälfte der Vinaigrette mischen.

Knödelscheiben jeweils kreisrund auf 4 Teller anrichten. Gleichmäßig mit der übrigen Vinaigrette beträufeln.

Salat und Radieschen in der Mitte platzieren. Mit den Speckscheiben garniert servieren.

Otto Koch am 11. April 2019