

# Salat vom Semmel-Knödel, Pfifferlinge, Bach-Kresse

## Für 4 Personen

4 Semmelknödel, fertig	400 g Pfifferlinge, klein	2 Schalotten
2 cl Aceto Balsamico, alt	1 TL Butterschmalz	1 Zehe Knoblauch
2 Zweige Thymian	3 EL Rapsöl, kaltgepresst	1 Bund Brunnenkresse
2 EL Quark	0,5 Zitrone	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Die Semmelknödel in feine Scheiben schneiden. Im Ofen bei Umluft circa acht Minuten knusprig rösten. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Pfifferlinge putzen, gegebenenfalls waschen und mit den Schalotten in einer Pfanne mit Butterschmalz, Knoblauch und Thymian circa vier Minuten braten. In eine Schüssel geben und mit Aceto Balsamico, Salz, Pfeffer und Rapsöl marinieren. Die Bach- oder Brunnenkresse putzen und in kaltem Wasser waschen. Die Haut der Zitrone abreiben. Den Quark mit Salz, reichlich schwarzem Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken. Zum Anrichten die lauwarmen Pfifferlinge auf die Teller verteilen, mit Bachkresse und Quark sowie den Semmelknödelchips ausdekorieren.

Alexander Herrmann am 27. Juni 2008