

Semmel-Knödel-Geröstl mit Schweine-Braten

Für 2 Personen

2-3 Semmelknödel vom Vortag	Rapsöl	1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 Scheiben geräucherter Speck	100 g kalter Schweinsbraten
1 kleines Bund Petersilie	ca. 5 Schnittlauchhalme	2 EL Essig
4 EL Pflanzenöl	Pfeffer, Salz	1 Kopfsalat
2 Eier		

Die Semmelknödel in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden. Den Speck in feine Würfel und den Schweinsbraten in ca. 1cm große Stücke schneiden. Den Speck in einer Pfanne anbraten, die Schweinsbratenstücke, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und alles weiter rösten. Wenn die Schweinsbratenstücke und Zwiebeln geröstet sind, alles zu den Semmelknödeln geben und noch mal kurz durchbraten. Petersilie und Schnittlauch waschen, trocknen und fein hacken bzw. schneiden. Circa 1 EL gemischte Kräuter mit Essig und Öl zu einer Vinaigrette verrühren und Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den Kopfsalat zerteilen, waschen, trocknen und mit der Vinaigrette anmachen. Die Eier verquirlen und circa eine Minute vor dem Anrichten mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, alles auf Tellern anrichten, mit der restlichen gehackten Petersilie bestreuen und den Salat dazu servieren.

Otto Koch Freitag, 21. November