

SEMMELKNÖDEL AUF KRÄUTERSALAT MIT NUSSBUTTER

Hauptgang



ZUTATEN (2 PERSONEN)

- 450 g Semmelknödel (z.B. von Settele)
- Etwas Streukäse (ca. 50 g)

Für die Nussbutter:

- 125 g Butter

Für den Kräutersalat:

- 150 g Blattsalate, (z. B. Babyleaf-Salat, Radicchio, Babyspinat)
- 1 Bund Kerbel
- 0.5 Bund glatte Petersilie
- 0.5 Bund Schnittlauch
- 2 EL Weinessig
- 2 EL Öl
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Semmelknödel nach Packungsanweisung zubereiten.
2. 150 g Blattsalat putzen, waschen, trocken schleudern und in Stücke zupfen. Kerbelblätter und Blättchen von 1/2 Bund glatter Petersilie hacken. 1/2 Bund Schnittlauch in Röllchen schneiden.
3. Die Butter in einem kleinen Topf auf mittlerer Stufe erhitzen.
4. Sobald die Butter heiß ist, fleißig mit einem Schneebesen umrühren. Erkennbar ist dies daran, wenn sich weiße Bläschen bilden.

5. Wenn die flüssige Butter langsam klar wird, dauert nicht mehr lange, bis sie leicht braun wird. Wenn die kleinen Brösel am Boden nun eine schöne haselnussbraune Farbe haben, den Topf vom Herd nehmen und die flüssige Butter sofort in einen zweiten Topf geben.
6. In einer Schüssel Olivenöl und Essig mit Salz und Pfeffer mischen.
7. Den Salat nun auf einem Teller anrichten und mit dem Dressing beträufeln.
8. Knödel darauf platzieren, mit etwas Käse bestreuen und die Nussbutter darüber träufeln.

Auf die Knödel, fertig, los!

