Knödelsalat

Der Knödelsalat ist eine köstliche Hausmannskost. Das Rezept lässt sich am besten mit Semmelknödel vom Vortag zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

4 Stk.	Semmelknödel
6 Stk.	Radieschen
3 Stk.	Essiggurken
3 Stk.	Eier (hartgekocht)
1 Stk.	Zwiebel rot
1 EL	Schnittlauch (fein gehackt)

für das Dressing

2 EL	Apfelessig
1 TL	Senf (mittelscharf)
1 TL	Rohrzucker
1 Prise	Salz
1 EL	Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Der **Knödelsalat** eignet sich für die Zubereitung mit Knödeln vom Vortag, um die Reste zu verbrauchen. Oder man bereitet die Semmelknödel frisch zu, ein Rezept dafür findest du hier.

2. Für das Dressing den Apfelessig, Senf, Rohrzucker und Salz in eine Schale geben und gut verrühren. Abschließend das Sonnenblumenöl zugeben und vermischen.

3. Die Radieschen putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Die Essiggurken und hartgekochten Eier ebenfalls in Scheiben schneiden. Den Schnittlauch in feine Röllchen

zerschneiden, Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Die abgekühlten Semmelknödel in Scheiben zerschneiden.

4. Die Semmelknödel, Radieschen, Eier und Zwiebel dekorativ auf einem großen Salatteller anrichten. Das Dressing darüber gießen und mit Schnittlauch garnieren. Je nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp

Die Semmelknödel Scheiben vorher noch mit etwas Butter knusprig anbraten. Käseliebhaber können den Salat noch mit Bergkäse verfeinern.