Bergkäseknödel auf Feldsalat



Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Milch	300 ml
Brötchen	250 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Butter	1 EL
Emmentaler gerieben	150 g
Pfeffer, schwarz	
Muskatnuss, gemahlen	
Eier	2 St.
Paniermehl	30 g
Feldsalat	150 g
Öl	2 EL
Essig	1 EL
Senf	1 TL
Zucker	

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, großer Topf mit Deckel, Salatschleuder

1. In einem Topf ca. 3 l Salzwasser zugedeckt aufkochen und sieden lassen. In einem weiteren kleinen Topf 250 ml Milch aufkochen. Brötchen in Scheiben schneiden. In einer Schüssel Brötchen mit Milch übergießen und zum Durchziehen und Abkühlen beiseitestellen.

2. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe erhitzen, Zwiebel darin ca. 2–3 Min. farblos anbraten und anschließend zu den Brötchenscheiben geben. 125 g Käse und evtl. Milch zur Brötchen-Zwiebel-Mischung geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Eier und so viel Paniermehl untermengen, dass ein formbarer Teig entsteht.

3. Aus der Masse etwa 10 Knödel formen und im siedendem Salzwasser ca. 15–20 Min. gar ziehen lassen, dabei einmal wenden. Das Wasser soll dabei nicht sprudelnd kochen.

4. Inzwischen Feldsalat waschen und vorsichtig trocken schleudern. In einer Schüssel Öl, Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker verquirlen und mit Salat mischen. Knödel gut abtropfen lassen, mit Salat servieren, auf Tellern anrichten und mit übrigem Käse bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	517 kcal
Kohlenhydrate	43 g
Eiweiß	24 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	28 g