



## Speckknödel mit Krautsalat

### Zubereitung:


Weißkohl in feine Streifen schneiden und mit Salz, Pfeffer, Essig, Öl und Kümmel würzen, gut umrühren und mind. 10 min ziehen lassen .


In der Zwischenzeit die Speckknödel in ca. 2lt Salzwasser 10/18 min kochen.

Den Krautsalat auf einen flachen Teller anrichten und die gekochten Speckknödel dazugeben mit etwas Petersilie garnieren und servieren.

Anstatt Weißkohl kann man die Speckknödel auch mit einen gemischten Salat nach eigenen Geschmack und Jahreszeit servieren.

Wir empfehlen einen knackigen grünen Salat wie Brasilianer dazu Gurken, Tomaten und Paprika.

 20 Min.

 2 Pers.

### Zutaten:

4 Speckknödel  
 Krautsalat:  
 ½ Kopf Weißkohl  
 Weißweinessig  
 Olivenöl  
 Salz, Pfeffer  
 Kümmel  
 Petersilie als Garnitur