



Speckknödel – Carpaccio

Zubereitung:

Die Speckknödel in 2lt Salzwasser 10 Minuten kochen lassen sofort aus dem Wasser nehmen und erkalten lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel in Ringe schneiden, den Schnittlauch fein schneiden und die Tomaten in Scheiben schneiden.

Die erkalteten Speckknödel ebenfalls in 1-2 cm dünne Scheiben schneiden und auf einen flachen Teller verteilen.

Die Zwiebelringe daraufgeben, mit etwas Salz, Pfeffer, Essig und Olivenöl nach Geschmack würzen.

Zum Schluss den Schnittlauch darüberstreuen und mit der Petersilie und den Tomatenscheiben garnieren.

🕒 20 Min.

👤 2 Pers.

Zutaten:

4 Speckknödel
 1 kl. Zwiebel
 Salz , Pfeffer
 Weinessig
 Olivenöl
 etwas Schnittlauch
 1 kleine Tomate und Petersilie zum garnieren