



SINCE 1919
Strauss



Geröstete Speckknödel mit Salat

Zubereitung:


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

Den grünen Salat waschen in mundgerechte Stücke schneiden, die Gurke, die Tomate und die gelbe Paprika ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden.

Die erkalteten Speckknödel in ca. 1-2 cm dicke Scheiben schneiden und in einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl auf beiden Seiten anbraten.

Die geschnittenen Salate auf einen flachen Teller anrichten mit Salz, Pfeffer, Essig und Olivenöl würzen.

Zum Schluss die gebratenen Speckknödelscheiben dazugeben und servieren.

 30 Min.

 2 Pers.

Zutaten:

4 Speckknödel
grünen Salat
1 Tomate,
½ Gurke
½ gelbe Paprika