





Speckknödel mit geschmortem Romanasalat und Haselnussvinigrette

Zubereitung:

Die Knödel laut Packungsangaben kochen.

Für die Marinade, Haselnüsse fein gehackt oder gehobelt mit Olivenöl, weißem Balsamico, Meersalz, weißer Pfeffer und etwas Zucker zu einem Dressing verrühren. Den Romanasalat waschen, vierteln und mit etwas Olivenöl goldgelb anbraten und würzen. Alles gemeinsam mit den Speckknödeln anrichten. Den Salat mit dem Dressing marinieren und mit Parmesan bestreuen.

 20 Min.

 4 Pers.

Zutaten:

8 Speckknödel
 4 Stück Romana Salatherzen
 200g Parmesan
 Olivenöl
 Balsamico
 Haselnüsse gehobelt
 Meersalz und Pfeffer
 Zucker