




Knödeltris als Klassiker mit braunem Butter und Parmesan

Zubereitung:

Die Knödel laut Packungsangaben kochen.

Butter in einem Topf solange erhitzen, bis die Molke in der Butter ausgekocht ist und zu karamellisieren beginnt.

Mit den Zutaten, Olivenöl, Balsamico, Meersalz, Pfeffer, Zucker und Mineralwasser, ein homogenes Dressing herstellen. Feinen Feldsalat waschen und mit dem Dressing marinieren. Alles gemeinsam mit den Knödeln anrichten. Die Speck-Käse- und Spinatknödel mit der braunen Butter übergießen und mit Parmesan bestreuen.

 25 Min.

 4 Pers.

Zutaten:

4 Speckknödel
4 Spinatknödel
4 Käseknödel
250g Butter
4 Hände feiner Feldsalat
250g Parmesan
Olivenöl
Balsamicoessig
Mineralwasser
Meersalz und Pfeffer
Zucker