

# GEMISCHTER KABANOS-SALAT MIT GEBRATENEN SEMMELKNÖDELN

FÜR 4 PERSONEN

60 MIN ZUBEREITUNGSZEIT



## Zutaten:

300 g trockene Brötchen

200 ml Milch

1 Zwiebel

1 EL Butter

2 EL glatte Petersilie, gehackt

2 Eier, Größe M

75 g Houdek Kabanos Klassik

300 g gemischte Blattsalate, geputzt

3 EL Olivenöl

2 EL Weißweinessig

80 ml Gemüsebrühe

1 EL Senf

1 EL Butterschmalz

1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

Zucker

Muskatnuss, frisch gerieben

Salz

Pfeffer, frisch gemahlen

## Zubereitung:

1. Die Brötchen in Würfel schneiden. Die Milch leicht erwärmen und gleichmäßig über die Semmelwürfel gießen, damit diese durchfeuchten. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebelwürfel darin goldgelb anbraten. Die Zwiebeln und die Petersilie zur Brötchenmasse geben. Die Eier zugeben und alles gut miteinander vermischen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die Masse ziehen lassen bis sie vollständig durchfeuchtet ist. Mit befeuchteten Händen aus der Semmelmasse gleichmäßig etwa 3 cm große Knödel formen.
3. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Knödel vorsichtig hineingeben. Bei geringer Temperatur im leicht köchelndem Wasser gar ziehen lassen bis die Knödel an der Oberfläche schwimmen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
4. In der Zwischenzeit die Houdek Kabanos Klassik in Würfel schneiden. Aus dem Olivenöl, dem Weißweinessig, der Gemüsebrühe und dem Senf ein Dressing rühren. Mit einer Prise Zucker, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.
5. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Semmelknödel darin anbraten. Die Kabanoswürfel zugeben und leicht erwärmen. Den Schnittlauch in die Pfanne geben und durchschwenken. Den Blattsalat mit dem Dressing marinieren und auf Teller verteilen. Die Semmelknödel mit den Kabanoswürfel auf den Salattellern anrichten.

