

Sommerlicher Breznknödelsalat mit Allgäuer Emmentaler



Zutaten (für 4 Personen)

250 g Brezn vom Vortag
250 ml Milch, 2 Eier (Gr. L), Salz, Pfeffer,
Muskatnuss, 2 EL Butter, 1 Zwiebel
1 EL Petersilie fein gehackt

Für die Marinade:

150 ml Gemüsebrühe,
1-2 TL scharfer Senf, 2 EL Weißweinessig
3 EL Raps- oder Maiskeimöl, Zucker

Außerdem:

1 Bund Radieschen geschnitten,
100 g Gewürzgurken geschnitten,
100 g Kirschtomaten halbiert, 1 kl. rote Zwiebel
geschnitten, 2 EL Schnittlauchröllchen
200 g Allgäuer Emmentaler (kleine Würfel)
80 g gemischte Kräuter (z.B.: Dill, Basilikum,
Bärlauch, Pimpernelle)



Zubereitungszeit
90 Min



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Brezn würfeln. Milch in einem Topf erwärmen und mit den Eiern verquirlt unter die Breznwürfel mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, 20 Min. abgedeckt ruhen lassen. Zwiebel würfeln und in Butter anschwitzen. Mit der Petersilie unter die Breznwürfeln rühren. Je zwei große Stücke Frischhaltefolie nebeneinander jeweils mit der Hälfte der Knödelmasse auf dem unteren Drittel belegen und zu einer 5 cm dicken Rolle formen. Die beiden Rollen nochmal in Alufolie wickeln. Enden fest eindrehen. In leicht siedendem Wasser 25-30 Min. abgedeckt ziehen lassen.
2. Knödel abkühlen lassen, aus der Folie wickeln und in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Wer mag, röstet die Scheiben mit etwas Öl in der Pfanne.
3. Für die Marinade alle Zutaten gut verrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen.
4. Marinade, Knödelscheiben und die restlichen Zutaten bis auf die gemischten Kräuter gut mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und 10 Min. ziehen lassen.
5. Zusammen mit den frischen Kräutern und etwas Brot servieren.