



Bayrischer Semmelknödel - Leberkäse Salat

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Bayrisch zünftig - schmackig; prima Resteverwertung

Zutaten

- 350 - 400 g gegarte Semmelknödel
- (Ev. vom Vortag oder aus dem Supermarkt)
- 100 g bayerischer Leberkäse in 2 cm großen Blättern
- (Geht auch mit Lyoner Fleischwurst)
- 1 kleiner Kopf Endivien Salat in Streifen
- 2 El Butter zum Braten
- 1 kleines Bund Schnittlauch, gehackt
- 2 El süßer Weißwurst Senf
- 3 El Weißweinessig
- 3 El Pflanzenöl
- 9 El Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Endiviensalat putzen, in kaltem Wasser auffrischen, gut ablaufen lassen, in Streifen schneiden.

Schritt2

Der Dressing:

Schritt3

Den Senf, Weißweinessig und etwa 9 El Gemüsebrühe verrühren, mit dem Pflanzenöl aufziehen, salzen, pfeffern, abschmecken.

Schritt4

Der Salat:

Schritt5

Die gekochten, etwas abgekühlten Semmelknödel halbieren und in der Butter von beiden Seiten appetitlich braun braten.

Schritt6

Die Leberkäseblätter dazu geben, mit dem Dressing übergießen, marinieren, durch ziehen lassen.

Schritt7

Kurz vor dem Servieren die Endivienstreifen unterheben und mit Schnittlauch bestreuen.

Rezeptart: Bayerisch **Tags:** preiswert, schmackig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bayrischer-semmelknoedel-leberkaese-salat/>