



Semmelknödel - Salat mit Speck

- **Küche:** Deutsch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5 - 6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5 - 6', 'yield' : " } });
```

Semmelknödeln, sind die typisch bayerische Beilage zum Schweinebraten. Sie werden aus altbackenen Brötchen / Semmeln hergestellt oder in einer würzigeren Variante aus Laugenbrötchen oder Laugenbrezeln.

Übrig gebliebene Semmelknödel vom Vortag sollten nicht in der Mikrowelle wieder aufgewärmt werden weil sie ihre „Fluffigkeit“ und auch an Geschmack eingebüßt haben.

Da kann man besser einen rustikalen Semmelknödel - Salat herstellen, den man beliebig, nach Lust und Laune variieren kann. Hier das Basisrezept mit knusprigem Speck.

Zutaten

- 650 g fertige Semmelknödel in halben Scheiben (Geht auch mit Fertig-Semmelknödeln)
- 200 g durchwachsenen Speck in Streifen
- 1 Bündchen Radieschen, gewaschen, geputzt, in Scheiben
- 2 Tomaten, entkernt, in Würfeln
- 1 Bündchen Schnittlauchröllchen
- 1 Kopf Römer - oder Endiviensalat, geputzt, gewaschen, in Streifen
- 4 El Weißweinessig
- 6 - 8 El Pflanzenöl
- 2 El Senf
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Semmelknödel 5 min. in köchelndes Wasser geben, erwärmen, heraus nehmen, etwas kalt abschrecken. Halbieren und in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

Schritt2

Senf und Essig miteinander verrühren, salzen, pfeffern und 6 El Öl darunter rühren, kräftig

nachschmecken.

Schritt3

Die Speckstreifen in einer Stielpfanne knusprig braten, heraus nehmen, auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt4

In dem Speckfett die Knödelscheiben braten und mit der Marinade übergießen und etwa 1 Stunde durchziehen lassen.

Schritt5

Pflanzenöl, Speckstreifen, Radieschen, Schnittlauch und Tomatenwürfel unter mengen, kurz vor dem Servieren die Salatstreifen unterheben

Rezeptart: Bayerisch, Deutsche Küche, Kleine Gerichte, Partyrezepte, Schnelle Rezepte **Tags:** salat, Semmelknödel **Zutaten:** Essig, Salat, Schnittlauch, Senf, Speck, Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/semmelknoedel-salat-mit-speck/>