

Speckknödelsalat mit Tomatenvinaigrette

Für 4-6 Personen

Zubereitung:

Für die Knödel

200 g	Brötchen (vom Vortag)	in 1 cm große Würfel schneiden (1 Brötchen ca. 45-50 g)
100 g	Zwiebeln	schälen und in feine Würfel schneiden.
150 g	Räucherspeck	in kleine Würfel schneiden, mit den Zwiebelwürfeln in
1 EL	Butterschmalz	hellbraun braten und mit
4 EL	gehackte Petersilie	unter die Brotwürfel mischen.
200 ml	Milch	aufkochen, über die Brotmischung geben und alles ca. 10 Minuten quellen lassen. dann
2	Eier	und
4 EL	Mehl	dazugeben und alles kräftig verkneten, bis ein fester Knödelteig entstanden ist. Den Teig ca. 20 Minuten ruhen lassen, danach mit
	Salz und Pfeffer	kräftig würzen. Sollte der Knödelteig zu weich sein, noch etwas Mehl dazugeben
	Reichlich Salzwasser	zum Kochen bringen. Aus der Masse mit leicht angefeuchteten Händen 6 cm große Knödel formen und ins kochende Wasser geben. Die Hitze reduzieren und die Knödel offen im nur leicht siedenden Wasser 10-15 Minuten gar ziehen lassen. Herausnehmen, gut abtropfen lassen und vierteln. Für die Vinaigrette
1	Knoblauchzehe	schälen und drücken und mit
2 EL	Weißweinessig	
2 EL	Balsamico bianco	
1 TL	mittelscharfer Senf	
	Salz, Pfeffer und Zucker	verrühren. Nach und nach
80 ml	Olivenöl	unterschlagen
3	Tomaten	über Kreuz einritzen, kurz überbrühen, abschrecken und enthäuten. Anschließend vierteln, entkernen, in kleine Würfel schneiden und in die Vinaigrette geben.
250 g	Cocktailtomaten	waschen und eventuell halbieren.
250 g	Babymozzarella-Kugeln	abtropfen lassen und halbieren. Beides vorsichtig unter die Knödelviertel heben. Die Vinaigrette dazugeben, alles vorsichtig mischen, mit
	Salz und Pfeffer	würzen und abkühlen lassen.
200 g	Rauke	putzen, waschen, trocken schleudern und untermischen

Zubereitungszeit ca. 1 ¼ Stunden (plus ca. 30 Minuten Ruhezeit für den Knödelteig)