

Salat von Semmelknödeln mit Rauke in Tomatenvinaigrette

Für 4 Personen

Zutaten:

4	Semmelknödel (fertig gegart)	2	Tomaten, enthäutet, entkernt und in Spalten geschnitten
20 g	Butterschmalz		einige Basilikumblätter zum Garnieren
2	rote Zwiebel, in Streifen		
60 ml	Balsamico bianco		
1	Prise Zucker		
	Salz, Pfeffer aus der Mühle		
80 ml	Olivenöl		
200 g	Rauke		
20 g	Butter		
2	Knoblauchzehen, fein gehackt		

Vorbereitung ca. 30 Minuten

1. Semmelknödel in ca. 1 ½ cm dicke Scheiben schneiden und im Butterschmalz anbraten. Zwiebelstreifen dazugeben und mitbraten. Frühstücksspeck kross braten.
2. In der Zwischenzeit Essig, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Öl langsam unter Rühren einlaufen lassen.
3. Rauke putzen, waschen und trocken schleudern. Rauke auf Tellern anrichten und mit etwas Vinaigrette beträufeln.
4. Butter und Knoblauch zu den Semmelknödeln geben und Butter schmelzen lassen.
5. Semmelknödelscheiben zusammen mit den Zwiebelstreifen auf dem Raukesalat anrichten. Tomatenspalten und restliche Vinaigrette mischen und über die Semmelknödel geben. Frühstücksspeck darauf legen und Salat mit Basilikum garnieren.