

Salat von Semmelknödeln mit Mozzarella und Tomatenvinaigrette

Für 6 Personen

Zutaten:

250 g	Toastbrot, entrindet	300 g	Tomaten a.d. Dose, gehackt
2	Schalotten, fein gewürfelt	2	Knoblauchzehen, gehackt
1	Knoblauchzehe, gehackt	2 EL	Balsamico
70 g	Speck	1 EL	Weißweinessig
20 g	Butter		Salz, Pfeffer, Zucker
110 ml	Sahne	80 ml	Olivenöl
2	Eier	3	rote Zwiebel, in Streifen
1	Eigelb	20 g	Pinienkerne
2 EL	Petersilie, gehackt	100 g	Rauke
	Salz, Muskatnuss	150 g	Mozzarella
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

Vorbereitung ca. 30 Minuten, Kochzeit 30-40 Minuten

1. Das Toastbrot in Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Den Speck würfeln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Speck darin andünsten und zu dem Toastbrot geben. Die Sahne erhitzen und ebenfalls hinzufügen.
2. Das Brot mit den Eiern, dem Eigelb und der Petersilie gründlich verkneten und mit Salz und Muskat würzen.
3. Ein genügend großes Stück Alufolie gut mit Butter einfetten. Die Brotmasse in einer länglichen Bahn darauf verteilen und einwickeln (man kann den Teig auch zuerst auf Klarsichtfolie geben, an den Enden fest zudrehen und noch mal auf ungefettete Alufolie legen und einwickeln und ebenso an den Seiten gut zudrehen). Den Knödel in leise kochendem Wasser ohne Deckel 30-40 Minuten garen.
4. Inzwischen Tomaten und Knoblauch mit Balsamico und Weißweinessig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Das Olivenöl gründlich damit verrühren. Die in Streifen geschnittenen Zwiebeln zugeben. Die Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne rösten und in die Sauce rühren.
5. Den Rauke putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Den Salat auf 4 Teller verteilen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden, auf den Salat legen und leicht mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Den Semmelknödel auspacken, in Scheiben schneiden und die Scheiben noch lauwarm auf dem Salat anrichten. Alles, mit der Tomatenvinaigrette übergießen.

Den Knödel kann man vorher oder am Vortag zubereiten und in der Mikrowelle erwärmen. Oder in heißem Wasser(dann aber wieder eingepackt) erwärmen.