

Gebackene Kartoffel-Käseknödel auf Salat mit Traubendressing



Zutaten:

Für ca. 24 kleine Knödel:

- 500 g vorgekochte Kartoffel (vorwiegend festkochend)
- 250 g Semmelknödelbrot, gewürfelt
200 g Allgäuer Bergkäse g.U., gerieben
- 3 Eier
- 100 g Gemüsebrühe
30 g Mehl
- Handvoll Petersilie
- Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 300 ml Öl zum Braten



Für den Salat:

- 100 g Trauben, kernlos
- 35 g Weißweinessig
- 40 g Öl
- 1 EL Senf, mittelscharf
- 1 EL Feigensenf
- Salz & Pfeffer
- Handvoll Petersilie

Extra: 250 g Salatmix, gewaschen

- 100 g Granatapfelkerne
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- Etwas Petersilie zum Servieren

Zubereitung

Die Semmelwürfel mit 100 g warmer Brühe begießen und 5 Minuten einweichen lassen.

Geriebenen Käse mit Mehl, Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss in einer Schüssel mischen.

Vorgekochte Kartoffeln schälen und zum Käse grob raspeln.

Petersilie schneiden.

Die eingeweichten Semmelwürfel, die Käsemischung, geschnittene Petersilienblätter und die Eier in einer Schüssel mischen.

Mit einem Esslöffel Portionen abstechen und zu Knödel formen (24 Stück â ca. 50 g).

In Öl portionsweise, bei mittlerer Hitze, goldbraun ausbacken.

Anschließend im Ofen bei 75°C bis zum Servieren warmhalten.

Für den Salat die Zutaten für das Dressing in einen hohen, schmalen Mixbecher geben und fein mixen.

Kurz vor dem Servieren, den Salat mit Zwiebelwürfeln, Granatapfelkernen und dem Dressing mischen. Auf Teller verteilen und die warmen Kartoffel-Käseknödel darauf verteilen.