Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Gebackene Kartoffel-Käseknödel auf Salat mit Traubendressing

Herzhaft, knackig und fruchtig

Unser heutiges Herbstrezept ist herrlich aromatisch und macht gute Laune. Warme Kartoffelknödel treffen auf frische Herbstsalate und fruchtigen Traubendressing. Reifer Allgäuer Bergkäse gibt den frittierten Kartoffelknödeln den besonderen Pfiff und natürlich auch den aromatischen Duft. Das Dressing bekommt mit fruchtigen, weißen Trauben eine besondere Süße.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für **"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.