

Perfekte Resteverwertung: Gebratene Semmelknödel mit Speckgürtel auf Salaten



Geschmackvolle Resteverwertung

Knödel werden normalerweise in siedenden Wässern gegart und dampfend zu Braten mit viel Soße gereicht. Eine perfekte Kombi.

Unsere Semmelknödel dagegen werden gemütlich im Ofen gebacken. Das funktioniert prima und ist mal was ganz anderes. Das Rezept dazu haben wir bereits veröffentlicht. Als ergänzende Idee können übrig gebliebene Knödel in der Pfanne knusprig ausgebacken werden. Noch aromatischer wird es, wenn die Scheiben mit hauchdünnem Speck ummantelt werden. Eine tolle Partnerschaft und wunderbar auf knackigen Salaten und cremigem Joghurtdressing. Was für eine perfekte Resteverwertung.

Deswegen hier die Rezeptur für **bunte Salate & gebratene Semmelknödel im Speckgürtel**:

Zutaten

Für die Semmelknödel

- 250 g Semmelwürfel
- 2 Eier (L)
- 1 Zwiebel, geschält und fein gewürfelt
- 50 ml Sahne

- 150 ml Milch
- 2-3 EL Petersilie, fein geschnitten
- 2 EL Butter
- ½ TL Salz
- ½ TL Muskatnuss
- 2 x Backpapier (Quadrat)
- 2 x Alufolie

Extra

- 16 dünne Speckstreifen
- 25 g Butter
- Bunte Salatmischung (z.B. Eisberg, Feldsalat, Spinat, Radieschen, Gurken, Zwiebeln, Kräuter) und ein feines Kräuter-Joghurtdressing

Zubereitung

Das Backrohr auf 180°C Umluft vorheizen.

Für die Semmelknödel die Milch und 1/2 TL Muskatnuss aufkochen und über die Semmelwürfel in einer großen Schüssel gießen, nicht vermischen. Abdecken und 30 Minuten einziehen lassen.

Die Zwiebelwürfel in der Butter 2 Minuten glasig dünsten. Petersilie zur Zwiebel geben, 1 Minute rührend dünsten und anschließend 5 Minuten abkühlen, dann auf den Semmelteig geben.

Die Eier trennen, die Dotter mit 50 ml Sahne verrühren und über die Semmelknödelmasse gießen. Alles vorsichtig vermengen, nicht kneten!

Die Eiweiße mit etwas Salz steif aufschlagen und unter die Semmelwürfelmasse heben. Die Masse sollte locker und fluffig bleiben.

Die Knödelmasse in 2 Portionen teilen.

Jede Portion zu einer Rolle erst in Backpapier einrollen. Dann nochmal in Alufolie einwickeln.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft 25-30 Minuten backen.

Im ausgeschalteten Ofen noch 10 Minuten nachziehen lassen.

Tipp: Die Knödel schmecken frisch aufgeschnitten wunderbar zu Braten mit viel Soße. Abgekühlt können die Knödel in der Pfanne knusprig ausgebacken werden. Dazu haben wir dieses Rezept:

1. Kartoffelknödel in Scheiben schneiden, die Scheiben halbieren. Die Speckscheiben auch halbieren. Jede Knödelscheibe in eine halbe Speckscheibe wickeln und in einer Pfanne mit etwas Butter langsam knusprig braten.
2. Knusprige Knödel mit Speckgürtel auf bunten Salaten mit Joghurtdressing anrichten.