Marinierte Mini-Knödel

Salate

Zutaten (4 Personen)

» 1 EL Instant-Gemüse-Brühe
» 1 Pk. Mini-Knödel
» 3 EL heller Balsamico Essig
» 5 EL Öl
» 1 TL Kräuter der Provence
» Salz & Pfeffer
» 1 Kopf Lollo rosso/bianco
» 150g Feldsalat
» 50g Frühstücksspeck
» 100g Cocktailtomaten

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. 1,5l Wasser aufkochen. Die Brühe einrühren, Mini-Knödel zufügen und 7min garen. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Für die Marinade Essig, Öl und Kräuter der Provence verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mini-Knödel mit der Marinade mischen und 30min durchziehen lassen.

2. Salat putzen, waschen, trockenschleudern. Speck in einer Pfanne knusprig braten, herausnehmen, auf Küchenpapier entfetten. Cocktailtomaten im restlichen Bratfett kurz braten. Salat mit Knödeln, Frühstücksspeck und Cocktailtomaten anrichten, sofort servieren.

Nährwerte: 365kcal/E9g/F20g/KH36g pro Potion

angelegt am: 11.06.2006 Rezept-Nr: 2043

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke