

# 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 Portion

angelegt am: 11.06.2006

Rezept-Nr: 2043

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