



## Semmelknödel-Salat

### Semmelknödel-Salat mit Radieschen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

### Zubereitung:

1. Die Semmelknödel in einem Topf mit heißem, nicht kochendem Salzwasser (ohne Topfdeckel) ca. 15 Min. Ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben und einige Minuten abkühlen lassen.
2. Die Zwiebel schälen und würfeln sowie die Radieschen putzen und in feine Streifen schneiden.
3. Anschließend die abgekühlten Knödel in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl zu einer Vinaigrette rühren und über die Knödel gießen.  
Alles vorsichtig mischen und den Salat für ca. 15 Minuten ziehen lassen.
4. Zwiebel und Radieschen auf dem Salat verteilen. Sowie die Kresse vom Beet schneiden und darüber streuen.



### Zutaten:

#### Zutaten für 4 Personen

- 1 Packung Settele Semmelknödel 450g
- 2 weiße oder rote Zwiebeln
- 1/2 Bund Radieschen
- 1 Kästchen Kresse
- 4 EL neutrales Öl
- 4 EL Branntwein Essig
- Salz, Pfeffer

