

Essigknödel

Zutaten:

- Semmelknödel vom Vortag
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Schnittlauch
- Öl, nach Belieben
- Essig, nach Belieben
- Salz, nach Belieben
- Pfeffer

Portionen: Die Anzahl der Portionen richtet sich nach der Menge an Semmelknödel

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Zubereitung:

Die Knödel halbieren und jede Hälfte in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Aus dem Öl, dem Essig, dem Salz und ein wenig lauwarmen Wasser eine Marinade anrühren. In einer großen Schüssel die Knödelscheiben und die Zwiebelringe vermengen. Die Marinade darüber gießen und alles mischen und pfeffern. Mit dem Schnittlauch überstreuen. Nach Belieben ziehen lassen.