

Semmelknödel-Salat

Zutaten:

- Kalte Semmelknödel
- Schinkenreste
- Weißer Balsamicoessig
- Salatöl
- Schnittlauch oder Petersilie
- 1 Prise Zucker
- Salz

Zubereitung:

Kalte Semmelknödel in Scheiben schneiden, fächerförmig in eine flache Schüssel oder Teller schichten, Schinkenreste in feine Scheiben schneiden, über die Knödel geben. Ein Dressing aus weißen Balsamico-Essig, etwas Salz, eine Prise Zucker und Öl anrühren, über die Knödel gießen, ca. 1 Stunde ziehen lassen. Mit Schnittlauch oder Petersilie bestreuen.

Dieses Rezept wurde eingesandt von: Irene Gallo