



Selchfleischknödel Bowl



ZUTATEN für 4 Portionen:

- 8 Stück BAUERNLAND Selchfleischknödel
- 8 Radieschen
- 2 Karotten
- 50 g Rucola
- 1 grüner Kopfsalat
- 150 g Kirschtomaten
- 1/2 Salatgurke

Dressing:

- 4 EL Olivenöl
- 1/2 Zitrone ausgepresst
- 4 TL Senf
- 1 EL Honig
- Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Die tiefgekühlten Knödel in kochendes, leicht gesalzenes Wasser einlegen und ca. 20-22 Minuten ohne Deckel bei mittlerer Hitze kochen lassen.

Während die Knödeln kochen den Salat und das Dressing zubereiten.

Knödel vierteln, auf dem Salat garnieren und genießen!