Nah&Frisch



Verena Pelikan | Professional

Kaspressknödel auf Kohlsalat

Griaß di Rezepte | Gemüse | Käse | Österreichisch | Vegetarisch

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Für die Kaspressknödel die Milch lauwarm erhitzen und mit den Semmelwürfeln in einer Schüssel vermengen. Die Butter erhitzen und die Zwiebelstücke darin anrösten. Diese gemeinsam mit den Kräutern zu den Semmelwürfeln geben.
Käse in kleine Stücke schneiden und gemeinsam mit den Eiern, Salz und Mehl unter die Semmeln mischen, gut vermengen. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Mit einem Esslöffel je 2 Löffel Teigmasse abstechen, mit den Händen zu einem Knödel formen und diesen vor dem Hineinlegen ins heiße Öl flach drücken.
Auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun backen. Aus dem heißen Öl nehmen und auf Küchenpapier am Teller abtropfen lassen. Für den Kohlsalat die äußeren Blätter vom Spitzkohl entfernen, der Länge nach halbieren und den Strunk herausschneiden. Den Spitzkohl in Streifen schneiden und diese in eine Schüssel geben. Salz und Pfeffer zu dem Kohl geben und anschließend diesen 2 Minuten mit den Händen kräftig kneten. Den Kümmel grob mit einem Mörser zerstoßen und hinzugeben. Die Karotten schälen, in feine Streifen schneiden und zum Salat geben. Den Essig und das Öl mit dem Honig vermengen, zum Salat geben und die Zutaten gut durchmischen. Den Salat bis zum Servieren (mind. 20 Minuten) durchziehen lassen. Vor dem Servieren den Salat nochmal abschmecken, ggf. nachwürzen. Schnittlauch unter den Salat mischen. Salat auf 4 Teller legen, Kaspressknödel darauf verteilen und servieren.

Zutaten

- Kaspressknödel:
- 250 g Semmelwürfel (Knödelbrot)
- 125 ml Milch
- 50 g klein geschnittene Zwiebelwürfel
- 50 g Butter
- 250 g Bergkäse
- 4 Eier
- 1 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- 1 EL Petersilie, fein gehackt
- 50 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 60 ml neutrales Pflanzenöl (zum Rausbacken)
- Kohlsalat:
- 1 Spitzkohl
- 2 Karotten
- 2 gelbe Rüben
- 2 TL Kümmel
- 60 ml Weißweinessig
- 60 ml Rapsöl
- 1 Msp. Honig
- Salz & Pfeffer
- ½ Bund Schnittlauch, fein geschnitten