

# Serviettenknödel mit Rotkabissalat

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

**500 g Halbweissbrot vom Vortag**,  
ohne Rinde, in ca. 1 cm grossen  
Würfeln

**1 Knoblauchzehe**, gepresst

**2 EL glattblättrige Petersilie**,  
fein geschnitten

**2 dl Milch**, lauwarm

**2 Eier**

wenig Muskat

**1½ TL Salz**, wenig Pfeffer

**Salzwasser**, siedend

1. Brot, Knoblauch und Petersilie in eine weite Schüssel geben, Milch darübergiessen, mischen, ca. 10 Min. einweichen, dabei einmal gut mischen.
2. Eier und alle Zutaten bis und mit Pfeffer begeben, von Hand gut kneten, bis die Masse gut zusammenhält. Auf einer Klarsichtfolie zu einer Rolle von ca. 6 cm Ø formen, satt aufrollen. Knödel in der Folie im leicht siedenden Salzwasser ca. 15 Min. ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen.
3. Knödel aus der Folie nehmen, Knödel in Scheiben schneiden, mit dem Rotkabissalat anrichten.

**Tipp:** Statt Klarsichtfolie Stoffserviette verwenden, diese satt aufrollen und an den Enden binden.



## Rotkabissalat

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

**1 TL Olivenöl**

**1 Zwiebel**, fein gehackt

**800 g Rotkabis**, fein gehobelt

**1 Birne**, fein gehobelt

**3 dl Gemüsebouillon**

Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel, Rotkabis und Birne ca. 5 Min. andämpfen. Bouillon dazugiessen, aufkochen, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. kochen, würzen.

**Tipp:** Rotkabis mit wenig Aceto balsamico und gerösteten gehackten Haselnüssen verfeinern.