



[Drucken](#)

Semmelknödelcarpaccio mit leichter Käsecreme



Zutaten für 4 Personen

- 4 Semmelknödel (je ca. 100 g)
- 40 g bayerischer Edelpilzkäse
- 80 g Joghurt
- 2 EL Milch
- 3 TL Kürbiskernöl
- 20 g Kürbiskerne
- ½ Bund Schnittlauch
- 3 Kopfsalatherzen
- 15 g Kerbel
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Semmelknödel mit einem langen, scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden und auf 10 Teller verteilen. Edelpilzkäse mit Joghurt, Milch und Kürbiskernöl mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Kürbiskerne in einem Topf ohne Fett rösten, bis sie duften, aus dem Topf nehmen und leicht salzen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden.
3. Kopfsalatherzen und Kerbel waschen, putzen und trocken schleudern, dabei dicke Stiele entfernen.
4. Kerbel-Kopfsalat auf dem Carpaccio anrichten, mit der Käsecreme beträufeln und mit Schnittlauch und Kürbiskernen bestreut servieren.

Rezept für die Semmelknödel:

4 Semmeln vom Vortag halbieren und in dünne Scheiben schneiden. 2 Eier mit 200 ml warmer Milch mischen, über die Semmeln gießen und zugedeckt an einem warmen Platz durchziehen lassen. Eine Zwiebel schälen, fein würfeln und mit Butter dünsten, einen Bund Petersilie waschen, trocknen, hacken und kurz zu den Zwiebeln geben, zusammen unter die Semmelmasse kneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Einen Probeknödel kochen, falls er zu weich ist, etwas Paniermehl in die Masse kneten. Mit feuchten Händen Knödel formen, in sanft kochendem Salzwasser 20 Minuten garen.