



# Knödelcarpaccio mit Salat und Ei

Deluxe Air Fyer

## Das brauchst du dafür:

### Knödel:

- 6 ältere Semmeln vom Vortag (ca. 280-300 g)
- 250 ml warme Milch
- 1 Zwiebel
- 40 g Butter
- 3 Eier
- 2 TL Vino Verde
- 1 TL Kräuterfreude

### Salat:

- 4 TL Vino Verde
- 2 TL Kräuterfreude
- 100 ml Wasser
- 2 TL Knobi Senf
- 4EL Griechisches Olivenöl
- 4 EL Sanfte Traube
- 100 g Salat nach Wahl
- 4 Stück hart gekochte Eier
- 1 kleine Zwiebel
- Regenbogen Pfeffer aus der Mühle

## So wird's gemacht:

- Knödelbrot in die große Edelstahlschüssel geben.
- Zwiebel halbieren klein hacken und mit Butter im Topf anschwitzen und über das Ködelbrot geben. Milch anschließend im Topf erwärmen und ebenfalls darüber gießen. Eier und Gewürze dazu geben, und alles untermischen bis eine schöne Masse entsteht.
- Kleinen Zaubermeister fetten und mit Semmelbrösel gut austreuen. Masse in den kleinen Zaubermeister geben und bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 40 Minuten backen. Mit dem Servierheber aus der Form lösen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen und in dünne Scheibe von kapp 0,5 cm schneiden.

### Salat:

- Vino Verde, Kräuterfreude mit Wasser in einem Schüttelglas vermischen und quellen lassen. Anschließend Senf, Essig, Öl dazugeben und richtig gut durchschütteln.
- Eier schälen und vierteln, den Salat in kleine Stücke zupfen

### Anrichten:

- Die Knödelscheiben leicht überlappend auf flache Teller anrichten und mit der Marinade gleichmäßig beträufeln.
- Salat mit der übrigen Marinade mischen und mittig auf den marinierten Knödelscheiben anrichten, Die Eierspalten anrichten und alles mit Regenbogen Pfeffer grob darüber mahlen.