

## Aus unserem Kochbuch

### Ceasar Salad mit Kaspressknödel

#### Zutaten für das Ceasar Dressing:

Schale von 2 abgeriebenen Biozitrone	250ml Olivenöl
4 Knoblauchzehen	250g Parmesan
4 Sardellenfilets	100g Mayonnaise
Salz, Pfeffer	Kräuteressig nach Belieben

Alles zusammen im Mix Glas, Smoothie Maker, Thermomix oder ähnlichem mixen. Im Kühlschrank einige Tage haltbar. Römersalat schneiden, Tomaten, Paprikawürfel, Maiskörner, oder was man gerne mag vermischen und mit dem Dressing marinieren.

#### Zutaten für Kaspressknödel:

280g Knödelbrot	
½ Zwiebel würfelig geschnitten	130g Käse mild in kleinen Würfeln oder gerieben
100 ml Milch	130g Käse würzig in kleinen Würfeln oder gerieben
4 Eier	Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zwiebeln anschwitzen, vom Herd nehmen, Milch dazugeben.

Die anderen Zutaten vermengen und die lauwarml Milch über die Masse gießen.

Knödel formen, flach drücken und in der Pfanne mit Butter anbraten. Mit dem Salat zusammen genießen

Guten Appetit