Knödelgröstl mit Salat



**Das brauchst du (für 4 Portionen):**

7-8 Knödel (pro Person je 1-2 Knödel)

3-4 Eier

1 größere Zwiebel (je zur Hälfte für den Salat und für das Gröstl)

Salz, Pfeffer

Optional: 2-3 Wienerle

***Für den Salat:***

Salat der Saison

6 Esslöffel neutrales Speiseöl

3 Esslöffel Essig

100 ml kaltes Wasser

Salatkräuter

Salz, Pfeffer

1 Esslöffel Zucker

So machst du´s richtig:

1. Schneide die Zwiebel in kleine Würfelchen.
2. Schneide die Knödel in Scheiben.
3. Schneide die Wienerle ebenfalls in Scheibchen, die so dick sind wie die Knödelscheiben.
4. Mache nun das Salatdressing: Gib die Hälfte der Zwiebelwürfelchen in eine Salatschüssel.
5. Gib 6 Esslöffel neutrales Speiseöl und 3 Esslöffel Essig dazu.
6. Gib 100 ml kaltes Wasser dazu.
7. Verfeinere mit einem Esslöffel Zucker.
8. Gib nach Belieben Salatkräuter, Salz und Pfeffer dazu.
9. Wasche den Salat und gib ihn ebenfalls dazu (aber erst kurz vor dem Essen umrühren).
10. Gib die Eier in eine Schüssel.
11. Würze sie mit 1 Teelöffel Salz und rühre die Eier mit einem Schneebesen um.
12. Gib etwas Butterschmalz oder neutrales Speiseöl in eine Pfanne.
13. Erhitze das Öl und brate darin die Knödelscheiben goldbraun an.
14. Gib die Würstchen ebenfalls dazu.
15. Gib nach einigen Minuten die restlichen Zwiebelwürfelchen dazu.
16. Gib dann die Rühreier über das Gröstl und lass alles stocken.
17. Würze am Ende mit Salz und Pfeffer und garniere mit Petersilie oder Schnittlauch.