

Schweinsbraten, Münchner, Knödel



Menge	Einheit	Artikel
1	Stück	Kartoffelknödel
1	6er-Schöpfk.	Bratensoße
2	Scheiben	Schweinsbraten (ca. 180g)
1	Stück	Salatblatt
2	Stück	Tomatenachtel
1	TL	Butterbrösel
1	TL	Schnittlauchröllchen
2	TL	Flüssige Butter

Vorbereiten (nur für Tagesbedarf)

Schnittlauch in längere Röllchen (ca. 1cm) schneiden

Anrichten

Bratensoße auf Teller geben;

Schweinsbraten anrichten;

Kartoffelknödel mit Schaumkelle aus Wasser nehmen, vorsichtig abtropfen lassen und auf vorgewärmten Teller setzen;

Salatblatt am Tellerrand anrichten; Tomatenachtel auf Salatblatt legen;

Kartoffelknödel erst mit Butterbrösel, dann Kartoffelknödel und Garnitur mit Schnittlauchröllchen bestreuen;

Schweinsbraten mit Butter bepinseln