

# Brezn-Käseknödel

## Zutaten:

350 g Laugenbrezn  
125 mg Milch  
1 Prise Muskat  
3 Schalotten  
1 Bund Petersilie  
1 TL Majoran  
150 g Bergkäse  
100 g Butter  
2 Eier  
40 g Kürbiskerne  
Pfeffer, Salz



## Zubereitung

Die Milch erwärmen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Laugenbreznwürfel damit übergießen und vermischen. Schalotten schälen, klein hacken und in 30g Butter glasig anrösten. Mit Kräutern, Käse, Eiern und der Laugengebäckmasse mischen und ziehen lassen. Danach zu gleich großen Knödeln formen. Die Knödel in Semmelbrösel wälzen und in einer Pfanne mit Butter bei milder Hitze an beiden Seiten ca. 15 Min. goldbraun braten. Die Kürbiskerne ohne Fett rösten und Knödel bestreuen.



## Knödel

