

# Käseknödel

## Zutaten:

1 Zwiebel  
1 EL Rapsöl  
0.5 Bund Petersilie  
400 g Semmelwürfel  
200 g Bergkäse  
4 Eier  
125 ml Milch  
1 TL Salz  
Pfeffer, Muskatnuss  
1 EL Semmelbrösel



## Zubereitung

Zwiebel schälen, klein schneiden und in einer Pfanne mit Öl glasig anschwitzen. Die Petersilie fein hacken. Semmelwürfel zusammen mit den angebratenen Zwiebeln, der gehackten Petersilie und dem geriebenen Käse in eine große Schüssel geben. Eier zusammen mit der Milch, Salz, Pfeffer sowie Muskat versprudeln, die Semmelwürfel gießen und vermengen. Die Masse für 15 Minuten ziehen lassen, dann die Semmelbrösel unterkneten, sodass ein formbarer Teig entstanden sein. Dann aus dem Teig, mit feuchten Händen, gleich große Knödel formen und diese in den Dampfgarer für 15 Min. bei 100°C garen. Knödel mit brauner Butter übergießen und mit Käse bestreuen.



## Knödel

