

Kaspressknödel

Zutaten:

250 g Semmelwürfel
125 ml Milch
1 Stk. Zwiebel
250 g Berg-Käse
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Petersilie
50 g Butter
4 Stk Eier
50 g Mehl
1 Prise Salz
2 EL Öl zum Backen



Zubereitung

Die Semmelwürfel in warmer Milch anweichen, die geschälte Zwiebel und den Käse kleinwürfelig schneiden, Schnittlauch und Petersilie waschen und hacken. Die Zwiebel in der erhitzten Butter glasig anrösten und zu den angeweichten Semmelwürfeln geben. Den kleinwürfelig geschnittenen Käse, die Eier, gehackten Schnittlauch und Petersilie sowie das Mehl untermengen. Den Teig mit Salz würzen. In einer Pfanne das Öl erhitzen und mit einem Esslöffel Teighäufchen in das heiße Fett setzen, platt drücken und langsam goldbraun backen.



Knödel

