

Erni Höftberger

Professional

Kaspressknödel

Hauptspeise

Hausmannskost

Käse

Österreichisch

Vegetarisch

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Knödelbrot, Käse, Milch, Eier und Röstzwiebel gut miteinander vermengen. Ein wenig ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Petersilie schneiden.

Anschließend Salz, Pfeffer und die Petersilie dazu mischen. Zum Schluss mit dem Mehl binden. Mit nassen Händen die Knödel formen. Die Butter in einer Pfanne heiß werden lassen. Langsam die Knödel goldbraun herausbacken.



Zutaten

300g Knödelbrot

300g Hartkäsereste in Würfel geschnitten

300ml Milch

2 Eier

1 Pkg Röstzwiebel

2 EL Mehl glatt

etwas Petersilie

Salz

Pfeffer

Butter zum Herausbacken