

## Kaspressknödel

---

Zubereitungsdauer: 40 min

Menge: für 5-6 Personen



Zutaten für die Kaspressknödel:

400 g Knödelbrot

2 Eier

1 Zwiebel

400 g würzigen Käse (eine Mischung aus SalzburgMilch Premium Emmentaler und Premium Original Bergkäse)

325 ml SalzburgMilch Premium Milch

etwas SalzburgMilch Teebutter

Petersilie

Salz und Pfeffer

Die Zwiebel wird geschält und klein gewürfelt. In etwas Butter glasig andünsten und zur Seite stellen.

Das Knödelbrot kommt in eine große Schüssel. Die Zwiebelmischung wird hinzugefügt. Ebenso die Eier und der in Würfel geschnittene Käse. Die Milch wird lauwarm erwärmt und kommt auch zu den Semmelwürfeln. Etwas Petersilie fein hacken und ebenso in die Mischung hinzufügen. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Händen die Masse gut durchmischen und etwa 15 Minuten zum Durchziehen zur Seite stellen.

Danach werden aus der Masse je Handteller große Laibchen geformt und in Öl von beiden Seiten goldbraun rausgebacken.

*Tipp: Die Kaspressknödel kann man zu Salat, oder als Suppeneinlage genießen.*

*Man kann sie auch gut einfrieren und zu einem späteren Zeitpunkt genießen.*

