

Kaspressknödel mit warmem Krautsalat

Hauptspeise

Gebackenes

Kartoffel

Käse

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Die Semmelwürfel in Milch einweichen. Zwiebel und Käse kleinwürfelig schneiden. Schnittlauch und Petersilie waschen und klein hacken. Gehackte Zwiebel in Butter glasig dünsten und anschließend unter die eingeweichten Semmelwürfel geben. Käsewürfel, Eier, Schnittlauch und Petersilie und das Mehl gut untermischen. Zum Schluss die Masse mit Salz würzen.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und mit einem Esslöffel kleine Mengen vom Teig in die Pfanne setzen, etwas flach drücken und langsam goldbraun backen. Währenddessen den efko Krautsalat mit Kümmel in einem Topf langsam erwärmen.

Kaspressknödel und Krautsalat auf einem Teller anrichten und genießen.



ZUTATEN

efko Krautsalat mit Kümmel im Glas 720ml

250 g Semmelwürfel

125 ml warme Milch

1 Zwiebel

250 g Käse

(Bergkäse, Emmentaler, etc.) 1 Bund Schnittlauch

1 Bund Petersilie

Butter

4 Eier

50 g Mehl

Salz

Öl zum Backen