Nah&Frisch

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
- 1Pkg Röstzwiebel
- 2 EL Mehl glatt
- etwas Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Butter zum Herausbacken