



Benötigte Zutaten

240 g	Premium Gouda
1	Zwiebel
1 Bund	Petersilie
	Semmelwürfel von 6 Semmeln (etwa 350g)
60 g	Butterschmalz
140 ml	Premium Alpenmilch
60 g	Mehl
2	Eier
1 Prise	Salz

Käse-Kräuterknödel

Einfach köstlich!

Anleitung

1. Zu Beginn die Zwiebel und Petersilie fein hacken und den Käse in kleine Würfel schneiden.
2. Im Anschluss daran die Zwiebel in Butterschmalz glasig dünsten, die Eier mit Milch und Salz verschlagen und über die Semmelwürfel gießen.
3. Nun Käsewürfel, Mehl und Petersilie zugeben, alles gut vermengen und ca. 15 Minuten ziehen lassen.
4. Zuletzt kleine Knödel formen und im kochenden Salzwasser ca. zehn Minuten ziehen lassen.



Ein Rezept der:
AMA Marketing