



Benötigte Zutaten

300 g	Premium Bergkäse
200 g	Knödelbrot
4 Stück	Eier
etwas	Mehl
75 ml	Milch (warm)
1 Prise	Salz
	Rapsöl
1 Stück	Zwiebel (mittlerer Größe)
etwas	Petersilie (frisch gehackt)

Kaspresknödel

der gschmackige Klassiker

Anleitung

1. Das Knödelbrot mit dem Käse und der klein geschnittenen, gerösteten Zwiebel vermengen und die warme Milch darüber gießen.
2. Eier, Petersilie und Salz hinzufügen. Mehl zum Binden der Teigmasse nach und nach einrühren. Bei Bedarf noch etwas Milch zugeben.
3. Aus der Teigmasse Knödel formen und flachdrücken. In einer Pfanne Öl erhitzen und Knödel beidseitig goldgelb ausbacken



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten