



Benötigte Zutaten

400 g	Knödelbrot
2	Eier
1	Zwiebel
200 g	Premium Emmentaler
200 g	Premium Bergkäse
325 ml	Premium Alpenmilch
2 EL	Premium Teebutter
	Petersilie (Menge nach Belieben)
	Salz, Pfeffer

Salzburger Kaspresknödel

Die Kaspresknödel gehören zu den zeitlosen Klassikern der heimischen Küche, die immer wieder neu interpretiert und sehr gerne verspeist werden. Sie sind ein einfaches und gleichzeitig sättigendes Gericht, die sich individuell servieren lassen.

Anleitung

1. Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden, in etwas Butter glasig andünsten und zur Seite stellen.
2. Das Knödelbrot in eine große Schüssel geben und die Zwiebelmischung hinzufügen.
3. Eier und den in Würfeln geschnittenen Käse hinzugeben.
4. Die Milch lauwarm erwärmen und zu den Semmelwürfeln dazugeben
5. Petersilie fein hacken und ebenso zur Mischung hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Masse mit den Händen gut durchmischen und etwa 15 Minuten zur Seite stellen.
7. Aus der Masse große Laibchen formen und von beiden Seiten in Öl goldbraun backen.
8. Mit grünem Salat oder als herzhaftes Einlage in einer kräftigen Rindsuppe oder einer aromatischen Gemüsebrühe servieren.

Tipp: Kaspresknödel lassen sich hervorragend einfrieren und auch später genießen.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
[food-stories.at](https://www.food-stories.at)