

KASPRESSKNÖDEL - VIELSEITIGER GENUSS



ZUBEREITUNG:

- Semmelwürfel mit Milch anweichen, Zwiebel fein würfeln und in Butter glasig anrösten, zu den angeweichten Semmelwürfeln geben, kleinwürfelig geschnittenen Käse und die restlichen Zutaten untermengen.
- Mit einem Esslöffel oder den Händen kleine Knödel formen, ins heiße Fett setzen, flach drücken und langsam goldbraun backen
- Je nach Geschmack in der Suppe, mit Sauerkraut oder auf Blattsalat mit Kernöldressing servieren!

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

50g Butter
4 Eier
1 Zwiebel
150g Mondseer Käse
250g Semmelwürfel
125ml lauwarme Milch
½ Bund Petersilie
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

... oder einfach so geniessen,
vor allem wenn sie frisch aus der Pfanne kommen!