

Kaspressknödel (mit Schönegger Bergler)

Zutaten für 4 Personen:

- 4 alte Semmeln
- 2 Eier
- 100 ml Heumilch
- 1 Tl frische Petersilie
- 1 El Almbutter
- 150 g Schönegger Bergler
- Salz, Pfeffer
- Pflanzenöl zum braten



Zubereitung (ca. 30 Min.):

1. Das Knödelbrot in eine Schüssel geben. Zwiebel fein hacken in Almbutter leicht anschwitzen, gehackte Petersilie begeben und mit Milch aufgießen.
2. Die warme Milch über das Knödelbrot gießen und ca. 10 min ziehen lassen.
3. Den Bergler in kleine Würfel schneiden und mit den Eiern unter das Knödelbrot mischen, mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken.
4. Öl in einer Pfanne erhitzen, mit feuchten Händen flache Knödel formen und auf beiden Seiten gold-gelb braten

Unser Tipp:

Dazu passt ein frischer Blattsalat oder man gibt die Knödel als Einlage in eine klare Suppe.

Guten Appetit!

