



Unsere legendären Kaspressknödel



Für 4 Leut' brauchts Ihr:

- 6 altbackene Semmeln
- gut 1/8l Milch
- 1 Ei
- 40g Butter, 1 Zwiebel
- 250g Bergkäse würzig
- 250g Räskäse
- 3 EL Mehl
- Salz, Petersilie

Mit Video im Käsekin
auf www.kaesealm.at!

Milch mit Eiern verquirlen, salzen. Die Semmeln würfeln und in einer großen Schüssel mit der Eiermilch übergießen, gut durchmischen und ziehen lassen. Derweil Zwiebel würfeln, in Butter hell anschwitzen - leicht abkühlen lassen und unter die Semmelwürfel heben. Petersilie und den Käse unterrühren, mit dem Mehl etwas binden und nochmal gut 10 Minuten ziehen lassen.

Kleine Knödel formen, etwas flachdrücken und in der Pfanne in Butterschmalz bei mittlerer Hitze knusprig braun braten.

Schmeckt g'scheit guat als Einlage in heißer Rindssuppe oder einfach kalt zur Jause.

Sepps Feinschmeckertipp:

Schnabuliert die Kaspressknödel pur zum grünen Salat!

... und immer frisch auf:

www.kaesealm.at

