

# Kasknödl

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen Suppen    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



**Verfasst von:** Katharina Stiegler

## Zutaten

5	Eier
1-2	Zwiebel
	Knoblauch
250 G	Topfen oder Sauerrahm
50 G	Mehl
50 G	Semmelbrösel
	gehackte Petersilie
	Pfeffer
	Butterschmalz
500 G	Käse (1/3 bis 1/2 Graukäse, Rest Magerkäse, Bergkäse, Tilsiter)
250 G	Knödelbrot
	Suppe, Schnittlauch und Zwiebelringe zum Anrichten

## Zubereitung

1. Käse reiben und vermischen.
2. Knödelbrot mit den Eiern vermischen und durchziehen lassen.
3. Alle Zutaten miteinander zu einer mittelfesten Masse vermengen.
4. Kurz durchziehen lassen, wird ein wenig fester.
5. Mit befeuchteten Händen Laibchen formen.
6. Auf ein bebröseltes Brett legen.
7. Im Fett herausbacken.
8. In Suppe mit geröstetem Zwiebel servieren.