

Kaspressknödel

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Suppen Saison: Ganzjährig Für: 6 Personen



© Salzburger Agrar Marketing

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

300 G	Bergkäse
250 G	Knödelbrot
4	Eier
	griffiges Mehl
125 ML	lauwarme Milch
	gehackte Petersilie
1 PRISE	Salz
	Schnittlauch
	Rapsöl
	Rindssuppe

Zubereitung

1. Das Knödelbrot mit dem Käse vermengen und die warme Milch darauf gießen.
2. Eier, Petersilie und Salz dazumischen.
3. Mehl zum Binden der Teigmasse nach und nach einrühren.
4. Bei Bedarf noch etwas Milch zugeben.
5. Aus der Teigmasse Knödel formen und flachdrücken.
6. In einer Pfanne 2 Finger hoch Rapsöl auf ca. 160 °C erhitzen und Knödel beidseitig goldgelb ausbacken.