

# Kaspressknödel

TRADITIONELLE KÜCHE FÜR ZUHAUSE



HOBBY-MEISTERKOCH-LEVEL



4 Personen



45 Minuten

## ZUTATEN

300 g Knödelbrot  
100 g Rahmkäse von der  
Fromagerie in Riegersburg  
1/2 Zwiebel  
1 TL Butter  
2 Eier  
80 ml Milch  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss,  
Petersilie, Mehl

## PASST ALS

Suppeneinlage sowie  
Hauptspeise mit  
Sauerkraut oder Salat

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln würfeln und in der Butter goldbraun rösten. Anschließend mit Milch ablöschen.
2. Die warme Milch mit den gerösteten Zwiebeln über das Knödelbrot geben.
3. Rahmkäse würfeln und dazugeben.
4. Eier und Petersilie mit den restlichen Gewürzen in die Masse geben und alles schön vermengen.
5. Anschließend zu Knödel formen und in der Pfanne mit Butterschmalz goldbraun backen.

*Küchengheimnis*

Sollte sich der Teig beim Kneten zu "nass" anfühlen, mit Mehl bestauben

