

Kaspressknödel

6 altbackene Semmeln
150 g Bergkäse
150 g Graukäse
2 Zwiebeln
150 ml Milch
3 Eier
4 EL Butterschmalz,
1 Bund frische Petersilie.



Zwiebel klein würfelig schneiden und mit etwas Öl in einer Pfanne glasig anschwitzen.

Altbackene Semmeln in kleine Würfel schneiden. (Alternativ kann man auch ca. 400 g vorgeschnittene Semmelwürfel verwenden)

Semmelwürfel mit Zwiebel, Milch, Eiern vermischen und ungefähr zehn Minuten ziehen lassen. Währenddessen frische Petersilie klein hacken und später untermischen.

Den Bergkäse reiben und den Graukäse mit der Hand zerbröseln. Beides unter die Semmelmasse mischen.

Mit angefeuchteten Händen aus der Masse Knödel drehen und sie zu flachen Laibchen zusammendrücken. Die Kaspressknödel in heißem Butterschmalz goldgelb heraus backen.

Die heißen Kaspressknödel mit Vogerlsalat servieren. Die Knödel lassen sich auch hervorragend einfrieren. Verwendet man sie als Suppeneinlage, lässt man sie in der Suppe kurz mitkochen.