

Lieblingsrezept

Kaspressknödel

Von Elisabeth Plöckinger, Haibach

Zutaten (ca. 9. St.):

4 alte Semmeln, 2 Eier,
1/8 l Milch, ca. 350 g Bergkäse,
1 Zwiebel, 2 EL Butter, Salz,
Pfeffer, Muskatnuss, 1 TL Mehl,
1 Schuss Öl, Schnittlauch

Zubereitung: Semmeln kleinstwürfelig schneiden, mit Käse (kl. Würfel), Zwiebel (kl. geschnitten), Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Mehl vermengen. Eier mit Milch verrühren u. über die Semmelmasse gießen. Alles gut durchmischen und kurz ruhen lassen. Laibchen formen, in Semmelbrösel wälzen, in Öl beidseitig goldbraun braten. Entweder als Suppeneinlage verwenden oder mit Salat servieren.