



Tiroler Kaspresknödel

Zubereitungszeit: 45 Minuten
Grundmenge: 12 Knödel
Mengenplanung: 3 Knödel/Person

Zutaten:

- 300 g altbackene Weizenbrötchen
- 100 g Butter
- 1 Bund Petersilie
- 1 Zwiebel
- 200 g Bergkäse, würziger
- 125 ml Milch
- 4 Eier
- Salz & Pfeffer
- Muskatnuss, gerieben



Sonstiges:

- Reibe
- Butterschmalz zum ausbacken

Zubereitung:

1. Die Brötchen klein schneiden
2. Zwiebel schälen und zusammen mit der Petersilie fein hacken
3. Käse reiben oder klein würfeln
4. Butter in einer Pfanne schmelzen
5. Zwiebel & Petersilie darin andünsten und mit der Milch ablöschen
6. Milch über die Brötchenstücke geben. Käse hinzufügen und kräftig würzen
7. Mit den Händen durchkneten, bis eine weiche Masse entstanden ist
8. Aus der Masse 12 Knödel formen und plattdrücken (ca. 2,5 cm dick)
9. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Knödel von beiden Seiten goldbraun ausbacken

Die Knödel können z.B. in Gemüsebrühe oder auch als Salattopping genossen werden.