



www.hofkaese.info



Kaspressknödel

Das braucht man für 2 Personen:

4	enttrindete Semmeln
100 g	fein geschnittenen Bauchspeck (alternativ Öl)
1	Zwiebel
2	Eier
1 EL	Petersilie gehackt
130 g	Schafskäse, kleingewürfelt
150 ml	Milch
etwas	Öl

Und so wird's gemacht:

Enttrindete Semmeln in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Je nach Geschmack Bauchspeck (optional) in einer Pfanne auslassen und darin Zwiebel anschwitzen (alternativ Öl verwenden).

Milch, Zwiebel, Eier, Petersilie, Käse und Milch zum Knödelbrot geben, bis eine kompakte Knödelmasse entsteht. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss abschmecken.

Kleine Knödel formen und flach drücken. Mit etwas Öl beidseitig goldgelb braten – auf ein Backblech legen und bei 180°C noch ca. 5 Minuten ins Rohr schieben.

Rezept zur Verfügung gestellt von Anderlbauer e.K.

www.hofkaese.info



Unsere Gütesiegel für handwerklich und traditionell hergestellten Hofkäse und Hofmolkerei-Produkte