

Gebratene Kaspressknödel

Zutaten: 250 g festkochende ,gepresste Kartoffeln
500 g Knödelbrot
100 g Bergbauernbutter
100 g fein gehackte Zwiebel
½ Liter Milch
3 Eier
100 g Bergkäse
100 g Emmentaler
1 ½ EL feingehackte Petersilie, Muskatnuss, 2 ½ TL Salz, Pfeffer,
Butterschmalz

Zubereitung: Butter zergehen lassen, Zwiebeln goldbraun andünsten und zum Knödelbrot geben. Milch erwärmen und mit Eier, Salz, Muskatnuss und etwas Pfeffer vermischen. Alles über die Knödelmasse geben. Emmentaler und Bergkäse, Kartoffeln und Petersilie mit der Knödelmasse gut durchmischen. 30 Minuten rasten lassen und flache Knödel formen. In Butterschmalz anbraten und eventuell im Rohr fertig garen.

Zu den gebratenen Kaspressknödel passt grüner Salat.