

Kaspressknödel

Zutaten:

400 g Knödelbrot,
3 Eier,
2 gr. Zwiebel,
½ Liter Milch,
3 EL glattes Mehl,
300 - 400 g Käse (geriebener Emmentaler , Mozzarella, herzhafter Almkäse),
Petersilie,
Kümmel (gehackt) ,
Butter oder Öl,
3 TL Salz,
Pfeffer.

Zubereitung:

Feingeschnittene Zwiebel, gehackten oder pulverigen Kümmel und Petersilie in heißer Butter anlaufen lassen. Das Knödelbrot, das Mehl und den Käse in einem großen Eimer gut durchmischen. Die Zwiebel dazu mischen. Milch, Eier, Salz, Pfeffer in einem Topf gut vermengen und über das Semmelbrot gießen. Masse gut durcharbeiten. 10 Minuten ziehen lassen, dann Knödel daraus formen (eventuell mit benetzten Händen) und plattdrücken. Die Pressknödel in heißem Öl oder heißer Butter bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun braten.

Dazu entweder Salat oder Suppe.